
المأكولات الأندونيسية
بالأعشاب الطبية
PhotoMania


MAJELIS ULAMA
INDONESIA
حلال
HALAL


S·P·I·C·E·S
and culinary herbs
As commonly used in professional and gourmet kitchens around the world. Countries listed are points of origin.
By Tim Ziegler & Brian Keating



Acı Kırmızı Biber
فلفل أحمر حاد
Çörek Otu
عشبة الكعك
Dolma Baharı
بهارات للمحشي
Dolmalık Fıstık
صنوبر
İsot Pul Biber
فليفلة سوداء
Karanfil
قرنفل
Toz Karabiber
فلفل أسود ناعم
Tane Karabiber
فلفل أسود حب
Karbonat
كربونات
Kekik
زعتر
Kimyon
كمون
Kişniş
كزبرة يابسة
Kuş Üzümü
عنب العصفور
Köfte Baharı
بهارات للكفتة
Köri
كاري
Limon Tuzu
ملح الليمون
Mahlep
محلب
Mavi Haşhaş
خشخاش أزرق
Mangal Çeşni
رائحة للمنقل
Nane
نعنع
Pul Biber
بهارات فليفلة
Tatlı Toz Biber
فليفلة حمراء حلوة
Sarımsak Granül
ثوم حبيبات
Soğan Granül
بصل حبيبات
Sumak
سماق
Susam
سمسم
Tarçın
قرفة
Yenibahar
بهارات جديدة
Zencefil
Zerdeçal
PhotoMania


جنزبيل خلنجان
بصل شالوت
جوز الطيب
فلفل حار
جنزبيل كونشى
ثوم
ينسون نجمى
كمون
جنزبيل
عشب الليمون سارى
قرفة
فلفل أسود
جنزبيل كنشور
بصل أخضر
قرنفل
كزبرة
كركم
ورق ليمون
كميرى
فلفل أبيض
زهرة الجنزبيل
ورق سلام
حبهان
الشمر
كاب جاوا
سكر نخيل بنى
كلويك - كلواك
تمر هندى



ما هو المطبخ الاندونيسي؟

يوجد في إندونيسيا أكثر من 300 مجموعة عرقية موزعة على 6000 جزيرة مأهولة بالسكان على الرغم من أنها تتكون من 17508 جزيرة. وبسبب ذلك ، فإن المطبخ متنوع للغاية حسب المنطقة. بالإضافة إلى ذلك ، يتأثر أيضًا بالمأكولات الهندية والصينية والهولندية.

الأرز هو الغذاء الرئيسي في إندونيسيا ، باستثناء جزر مالوكو وبابوا الشرقية الإندونيسية حيث الساجو هو العنصر الرئيسي. تؤكل مع الأطباق الرئيسية. يمكن أن تكون الأطباق الرئيسية الدجاج أو اللحم البقري أو التوفو أو التمبيه أو المأكولات البحرية المصحوبة بالخضروات. نظرًا لأن غالبية الإندونيسيين مسلمون ، لا يُستهلك لحم الخنزير عادةً ، إلا في بعض المناطق التي لا يعتبر الإسلام فيها الدين. يستهلك العديد من الإندونيسيين الصينيين منتجات لحم الخنزير بطريقة ما لأن معظمهم ليسوا مسلمين.

يجمع المطبخ الإندونيسي بين العديد من النكهات المختلفة في نكهة واحدة: مالحة وحلوة وساخنة وحامضة وحارة. يحب معظم الإندونيسيين الأطعمة الساخنة والتوابل. ومع ذلك ، فإن بعض المناطق تحبها أكثر من غيرها. يميل مطبخ Padang من جزيرة سومطرة إلى استخدام الفلفل الحار كأحد المكونات. يميل مطبخ جاوة الوسطى إلى أن يكون أكثر حلاوة بإضافة سكر النخيل. التوابل المستخدمة في إندونيسيا هي الكمون والكركم والخولنجان والكزبرة وورق الغار والزنجبيل والفلفل الحار والكراث والثوم. تتطلب بعض الوصفات أيضًا استخدام القرفة وجوزة الطيب والقرنفل والشمعدانات. كما يستخدم حليب جوز الهند بكثرة. تستخدم صلصة الصويا الحلوة وصلصة الصويا أيضًا كثيرًا في الطهي بالإضافة إلى البهارات.

هناك العديد من طرق التحضير المختلفة المستخدمة: الشوي ، القلي السريع ، القلي ، القلي ، السلق ، والبخار. طرق التحضير الشائعة هي القلي ، القلي السريع ، والسلق.

أشهر الأطباق الإندونيسية هي ساتيه الدجاج ، ولحم البقر ، وناسي جورينج (أرز مقلي) ، وغادو-غادو (خضروات مع صلصة الفول السوداني) ، وباكمي جورينج (نودلز مقلية). أصبحت بعض الأطباق (لحم البقر ريندانج) شائعة في ماليزيا وسنغافورة بسبب هجرة الإندونيسيين إلى هذين البلدين



أشهر 10 أعشاب في إندونيسيا وفوائدها المذهلة
يستخدم Jamu مئات الفواكه والأعشاب والتوابل ، والتي تزرع جميعها تقريبًا محليًا في إندونيسيا. فيما يلي أكثر 10 أعشاب وتوابل شيوعًا مستخدمة في الجمال الإندونيسي وتقاليد العلاج:

1. Kunyit باللغة الإندونيسية أو الكركم

إنه مضاد للالتهابات ومضاد للأكسدة بشكل طبيعي ويساعد على الوقاية من السرطان وأمراض القلب والزهايمر ويمكن أن يحسن أعراض الاكتئاب والتهاب المفاصل.
2. جاههي بالإندونيسية أو الزنجبيل
يساعد على الهضم ، ويعزز فقدان الوزن ، ويخفف الغثيان وغثيان الصباح ، ويخفف من نزلات البرد والإنفلونزا ، ويحافظ على مستوى السكر في الدم ، ويقلل من نسبة الكوليسترول.
3. Lengkuas بالزنجبيل الإندونيسي أو الخولنجان أو التايلاندي أو الزنجبيل الأزرق
هو جزء من عائلة الزنجبيل ، ويستخدم كمضاد للميكروبات ، ومضاد للفطريات ، ومضاد للطفيليات ، ومسكن ، ومطهر للجروح ، ومنظم لضغط الدم ومنشط للمدفأة ، ويساعد في حالاتِ التهاب المفاصل والروماتيزم.
4. Kencur بالإندونيسية ، Kaemferia Galangal أو الخولنجان العطري أو الزنجبيل الرملي
يساعد في تخفيف نزلات البرد والسعال والصداع والصداع النصفي والانفلونزا وعلاج الامراض الروماتيزمية وعلاج الربو ويساعد في التخلص من حب الشباب.
5. Temulawak باللغة الإندونيسية أو الكركم أو الكركم الجاوي أو الكركم العملاق
يُعتقد أن الزيت الأساسي في الكركم يحسن وظائف الكلى والكبد ، ومضاد للالتهابات ، ومضاد للأكسدة ، ويساعد في الوقاية من السرطان ، ويعالج فقر الدم.
6. القرفة
غني بمضادات الأكسدة ، وله خصائص مضادة للالتهابات ، ويقلل من مستويات الكوليسترول ، وأمراض القلب وضغط الدم ، ويخفض مستوى السكر في الدم وله تأثيرات قوية مضادة لمرض السكري.
7. جوزة الطيب
يعزز النوم الصحي ، ويقلل من الالتهاب على الجلد بما في ذلك حب الشباب ، ويساعد في علاج مرض الزهايمر والخرف ، ويزيل السموم من الأعضاء ويخفف من حصوات الكلى.
8. تمر هندي
يقلل من نسبة السكر في الدم ، يعالج تساقط الشعر ، يحتوي على نسبة عالية من الفيتامينات والمعادن مثل البوتاسيوم وهو أمر حيوي لجهاز القلب والأوعية الدموية ، مضاد للالتهابات ، جيد لتقليل الآلام في المفاصل والأنسجة الضامة.
9. الهيل
من المحتمل أن يقلل من سرطان القولون والمستقيم عن طريق تعزيز النشاط المضاد للأكسدة في الجسم ، والدورة الدموية ، والتأثير المضاد لمرض السكري ، ويعتقد أن الزيت العطري له خصائص مضادة للاكتئاب ، ويحمي من رائحة الفم الكريهة ، وعلاج للغثيان والقيء.
10. أوراق التنبول
تشتهر هذه الأوراق بتحسين الهضم وتقليل آلام المعدة وعلاج مشاكل الجهاز التنفسي ومنع رائحة الجسم ونزيف الأنف وتخفيف السعال وعلاج الصداع.

وصفة سامبال

ما هو سامبال ؟: السمبال الإندونيسي هو صلصة الفلفل الحار وأحد أشهر الأطباق الإندونيسية. مزيج من الفلفل الحار وعصير الليمون المنعش والسكر والملح كلها مطحونة بقذائف الهاون ؛ خلق مثل هذه الرائحة والذوق الغامض للأطباق. أصبحت Sambal ، من بين مطاعم إندونيسيا وماليزيا ، عامل الجذب الرئيسي لها ، مع خيارات تشمل المانجو الصغير والفطر والدوريان.

مكونات سامبال:



6-8 فلفل أحمر
2 فص ثوم
2 سم قطعة زنجبيل
1 جذر عشبة الليمون ، مقطعة شرائح رقيقة من الجزء الأبيض فقط
50 مل خل أبيض
نصف كوب سكر أبيض
قليل من الملح
1 ليمونة مبشورة

تحضير السمبال:
يقطع الزنجبيل والثوم والليمون ويوضع في الهاون. أضف الفلفل الحار ونصف قشرة الليمون ، واترك النصف الآخر جانبًا لوقت لاحق.
سحق المكونات معًا في الهاون. أضيفي الخل تدريجيًا.
أضيفي قليلًا من الملح وقشر الليمون لإضفاء النكهة مع الاستمرار في تكسير المكونات
تُضاف المكونات المسحوقة إلى قدر ثم تُغلى المقلاة مع مزيج ملعقة خشبية.
بعد الغليان ، اتركيه ينضج لمدة 3 دقائق
أضف قليل من السكر مع التحريك
طهي لمدة 10 دقائق على نار متوسطة
أخيرًا ، أضف الجير المبشور لإزالته
يمكن تقديم Sambal ساخنًا أو باردًا ، ويفضل أن يكون باردًا ، وهو مكمل لأي طبق تقريبًا

استمتع!

وصفة ساتيه

ما هو ساتيه (ساتيه)؟ ساتيه هو طبق لحم مشوي مشهور في جميع أنحاء جنوب شرق آسيا. يعتبره الإندونيسيون طبقًا وطنيًا ابتكره الباعة الجائلون وشاعه التجار العرب. تشتهر أسياخ اللحم اللذيذة هذه بالدجاج أو لحم الخنزير ، ولكن يستخدم لحم البقر أيضًا بالإضافة إلى التوفو ساتيه. يتم تقديم ساتيه بشكل تقليدي مع أرز الياسمين أو صلصة الساتيه ، وهي صلصة الفول السوداني الطازجة.



ساتيه
يخدم 3-6
وقت التحضير: 25 دقيقة ، وقت الخمول: ساعتان ،
مكونات ساتيه:
8-14 أفخاذ دجاج منزوعة الجلد ، مقطعة إلى شرائح رفيعة
10 (6 إنش) أسياخ خشبية ، أو حسب الحاجة ، منقوعة في الماء
3 ملاعق كبيرة. صلصة السمك
2 سيقان ليمون طازج مقطع إلى شرائح
1/4 كوب عصير ليمون طازج لمزيد من النكهة
2 كراث أو 1 بصلة صغيرة مقطعة إلى شرائح (اختياري)
2 ملعقة كبيرة. رحيق الصبار
1 ملعقة كبيرة. صلصة الصويا منخفضة الصوديوم
1 ملعقة كبيرة. زنجبيل طازج مفروم
1-2 فلفل أحمر طازج مقطع إلى مكعبات أو 1/2 ملعقة صغيرة. إلى 1 ملعقة صغيرة. فلفل حريف للنكهة
3-4 فصوص ثوم مفرومة
2 ملعقة كبيرة. زيت نباتي
1/4 ملفوف صغير من نابا ، مبشور (حوالي 3 أكواب)
6 أونصات بازلاء مبشورة
1/2 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون (اختياري)
ملعقة شاي. الكزبرة (اختياري)

تحضير السبت:

قبل التحضير ، ضع في اعتبارك طعم أعلى جودة ؛ يوصى بصب مكونات التتبيلة فوق اللحم وتقليبها حتى تمتزج. اتركه لمدة ساعتين على الأقل للنقع ، أو أكثر (حتى 24 ساعة) للحصول على نكهة أفضل.
1. نقع الأسياخ في الماء أثناء تحضير اللحم. تقطع الدجاج إلى شرائح رفيعة أو قطع صغيرة وتوضع في وعاء.
2. اخفقي صلصة السمك وعصير الليمون وعشب الليمون والأغاف وصلصة الصويا والزنجبيل والفلفل الأحمر والثوم في وعاء.
3. صب نصف وعاء ماء مالح في طبق خبز ضحل. احتفظ بالربع المتبقي من الوعاء.
4. أضيفي الدجاج إلى التتبيلة في طبق الخبز وغطيه بغلاف بلاستيكي وضعيه في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل. (كلما كان ذلك أفضل)
5. صب ماء مالح محفوظ في وعاء كبير. خفقت مع الزيت النباتي. يُضاف الملفوف المبشور والبازلاء والفلفل ؛ يغطى بالبلاستيك ويوضع في الثلاجة حتى يصبح جاهزًا للتقديم.
6. عندما تصبح جاهزًا للطهي ، ضع اللحم على الأسياخ.
نصيحة: املأ حتى 3/4 السيخ ، واترك النصف السفلي فارغًا بحيث يكون لدى الشخص الذي يشوي "مقبض" لقلب الساتيه بسهولة أثناء الطهي.
7. شوي على باربكيو أو فرن منزلي مضبوط على "الشواء" بورق الخبز. ضعي الساتيه بالقرب من عنصر التسخين واقلب اللحم كل 5 دقائق حتى ينضج. (اعتمادًا على مدى رقة اللحم ، يجب أن يُطهى الساتيه خلال 10 إلى 20 دقيقة.)

وصفة سوتو أيام

ما هو سوتو أيام؟ سوتو أيام هو نسخة إندونيسية من حساء الدجاج. يتم تفتيح مرق اللحم الغني والرائع هذا بالكركم الطازج والأعشاب ، مع نودلز الأرز النحيفة المدفونة في الوعاء. يتم تقديمه عادةً مع بيض مسلوق ، وكراث وأعشاب ، وهو شهي بما يكفي لوجبة.

مقادير سوتو أيام:
1.2 كيلو دجاج
2 سيقان ليمون طازج ، كدمات
7 كراث ، مفرومة
2 1/2 ملاعق كبيرة من الزنجبيل المفروم ناعماً
3 ملاعق صغيرة. الكركم المطحون
2 ملعقة صغيرة. كزبرة مطحونة
2 ملعقة كبيرة. زيت نباتي
1 ملعقة كبيرة. عصير ليمون طازج (اختياري)
1 ملعقة صغيرة. ملح
1 ملعقة صغيرة. حب الفلفل
2 بصلة مفرومة
4 أوقية من المعكرونة الزجاجية أو نودلز الأرز المجفف الرقيق ، وتسمى الشعيرية
1 طماطم مقطعة (اختياري)
2 ملعقة صغيرة. بذور الكمون
1 كوب حليب جوز الهند (اختياري)

تحضير سوتو أيام:
ضعي الدجاج في قدر متوسط الحجم مع عشب الليمون وأوراق الليمون (في حالة الاستخدام) والملح وقطعتين. ماء. جلب ليغلي على نار عالية. قم بإزالة أي رغوة وخفض الحرارة حتى يغلي ببطء.
يُغطّى ويُترك على نار خفيفة حتى ينضج الدجاج ، حوالي 45 دقيقة.
تُرفع قطع الدجاج من المرق وتترك جانباً.
قم بإزالة أوراق عشبة الليمون والجير وتخلص منها ؛ مخزون احتياطي في وعاء. عندما يبرد الدجاج بما يكفي للتعامل معه ، تخلصي من الجلد والعظام واقطع اللحم إلى قطع بحجم القضمة.
في هذه الأثناء ، يُمزج الفلفل الأسود وبذور الكزبرة وبذور الكمون في محضر طعام صغير.
يُضاف أنصاف الكراث والثوم والكركم والزنجبيل ويُخفق المزيج حتى يصبح عجينة سميكة. (أضف القليل من الماء إذا لزم الأمر).
سخني الزيت المتبقي في قدر كبيرة على نار متوسطة. يُضاف المعجون وبقية ساق عشب الليمون ويُطهى لمدة 5 إلى 6 دقائق حتى يفقد المعجون رائحته النيئة.
تُسكب مرق الدجاج المحفوظة وتُترك حتى الغليان. أضيفي الطماطم والجزء الأبيض من البصل الأخضر ، ثم اخفضي النار واتركيها على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.
يُضاف حليب الدجاج وحليب جوز الهند (في حالة الاستخدام) ، ويُطهى لمدة 3 دقائق.
اطبخ النودلز بحسب تعليمات الرزمة
يضاف عصير الليمون مع النودلز
للتقديم ، قسّم النودلز في أوعية شوربة كبيرة. قطع الدجاج المغرفة والحساء فوقها ورش الأعشاب والكراث (المقلية للنكهة).

وصفة باكسو

ما هو باكسو؟ باكسو هو طبق لذيذ يتخذ أشكالا عديدة. تتكون كرات اللحم هذه من الدجاج أو اللحم البقري أو لحم الخنزير أو مزيج غير متبلور منها جميعًا. تباع في الغالب من عربات الدفع التي تسمى كاكي ليما ، يأتي الباكسو مزينًا بالكراث المقلي والبيض المسلوق والونتون. في إندونيسيا يصنفون هذا الطبق على أنه طعام مريح.

مكونات باكسو:



3 لتر من مرق لحم بقري محلي الصنع
5 فص ثوم مهروس
1 ساق كرفس
1 بصلة خضراء مفرومة
1 ملعقة صغيرة سكر
1 ملعقة صغيرة فلفل
قليل من الملح
½ ملعقة صغيرة. زنجبيل
1 ملعقة صغيرة مسحوق مرق اللحم البقري
الأفضل أن تخدم مع:
نودلز البيض أو نودلز الأرز
التوفو
عصير الليمون
بوك تشوي
أوراق الكرفس المفروم
بصل مقلي مقطع
الكراث المقلي
كيكاب مانيس (صلصة الصويا الحلوة)
صلصة طماطم
صوص السمبال الحار

تحضير باكسو:
قبل التحضير ، يعد معالج الطعام فائدة كبيرة لهذا الطبق ، ولكن يمكنك استخدام يديك لخلطهما إذا لم يكن لديك محضر طعام ، فقط تأكد من خلط جميع المكونات جيدًا.
الكفتة:
نفرم اللحم البقري والثوم والبصل المقلي والبيض والملح والفلفل ثم نضعهم في محضر الطعام. Blitz حتى وردي شاحب يجب أن يكون ناعمًا مثل عجينة سميكة جدًا.
انقل المكونات المفرومة إلى وعاء.
افعل نفس الشيء مع صدور الدجاج. قطعي صدر الدجاج إلى قطع صغيرة وضعيها في محضرة الطعام وامزجيها حتى تصبح ناعمة وطرية.
ضعي في نفس الوعاء مع اللحم البقري
أضف الدقيق والماء. اخلط جيدا.
يُغلى الماء في قدر ويُضاف إليه قليل من الملح.
اصنع الكرات بيدك وأضف كرات اللحم واحدة تلو الأخرى في قدر الغليان. استخدم الملاعق لغرفها وتشكيلها. عندما تبدأ في الطفو ، هذا عندما تنضج كرات اللحم.

وصفة ناسي جورينج

ما هو ناسي جورينج؟ ناسي جورينج ، وهو "أرز مقلي" ويعرف بالطبق الوطني الإندونيسي. غالبًا ما يتم صنع هذا الأرز المقلي الآسيوي مع صلصة الصويا الحلوة السميكة التي تسمى الكيكاب ومزينة بالأكار والخيار المخلل والجزر.

مكونات Nasi Goreng:



1 كوب أرز أبيض غير مطبوخ
2 كوب ماء
رذاذ الطبخ
3 بيضات
1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
1 بصلة مفرومة
1 كراث مقطع
1 فص ثوم مفروم
2 فلفل تشيلي أخضر مفروم
1/2 رطل من صدور الدجاج منزوعة الجلد والعظام ،
1/2 روبيان مقشر منزوع العرق
1 ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
1 ملعقة صغيرة كمون مطحون
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

تحضير ناسي جورينج:
يُغلى الأرز والماء في قدر على نار عالية.
يُشطف ويُصفّى ويُوزّع الأرز ليبرد.
يُوزّع على صينية خبز ويوضع في الثلاجة لمدة ساعتين حتى يبرد.
رش المقلاة برذاذ طهي غير لاصق ثم سخني المقلاة على نار متوسطة.
صب البيض في مقلاة ساخنة. اطبخي حتى يبدأ البيض في التماسك ، مع رفع حواف مجموعة البيض للسماح للبيض غير المطبوخ بالتلامس مع المقلاة الساخنة ، لمدة دقيقة تقريبًا.
اقلب الأومليت في قطعة واحدة واطبخها حتى تمام النضج ، حوالي 30 ثانية. قطعي الأومليت إلى شرائح 1/2 بوصة.
سخني الزيت النباتي في مقلاة أو مقلاة كبيرة على نار عالية. أضيفي البصل والكراث والثوم والفلفل الحار. يُطهى المزيج مع التحريك حتى ينضج البصل ، من 3 إلى 5 دقائق. أضيفي الدجاج والروبيان والكزبرة والكمون واخلطيهم جيدًا. يُطهى ويُحرّك لمدة 5 دقائق تقريبًا.
يُمزج الأرز البارد وصلصة الصويا الحلوة وشرائح الأومليت ؛ يُطهى حتى يصبح الجمبري ورديًا زاهيًا ولا يتحول الدجاج إلى اللون الوردي في المنتصف ، من 3 إلى 5 دقائق

وصفة جدو- جدو

ما هو جدو قادو؟ Gado-Gado هو "مزيج مختلط" ، المصطلح غالبًا ما يستخدم لوصف المواقف المختلطة - جاكرتا ، على سبيل المثال ، هي مدينة Gado-Gado. ومع ذلك ، كطعام ، فهو أحد أشهر الأطباق في إندونيسيا ، وهو في الأساس سلطة خضروات مع الفاصوليا الطويلة المسلوقة ، والسبانخ ، والبطاطس ، والذرة ، والبيض ، وبراعم الفاصوليا مع الخيار والتوفو مع صلصة الفول السوداني الأكثر روعة.

مقادير جدو جدو:
400 جرام بطاطس جديدة
4 بيضات كبيرة خالية من الدواجن
400 جرام من التوفو الناعم
زيت السمسم
ملفوف صيني
2 طماطم ناضجة
1 حفنة من الفجل
½ خيار
2 حفنة فاصوليا (جاهزة للأكل)
½ باقة كزبرة طازجة
المفرقعات الجمبري ، اختياري
1 فلفل حار طازج ، اختياري

لتحضير الصلصة:
1 فص ثوم
50 جرام سكر نخيل
120 جرام زبدة فول سوداني مقرمشة
1-2 فلفل أحمر طازج
2 ليمونة
2 ملعقة صغيرة صلصة سمك
1 ملعقة كبيرة صلصة صويا قليلة الملح
1 ملعقة كبيرة تمر هندي

تحضير Gado-Gado:
افركي البطاطس واطهيها في ماء مغلي ومملح لمدة 15 دقيقة أو حتى تنضج
قطع البطاطس إلى شرائح
اسلقي البيض لمدة 6 دقائق
نقطع التوفو إلى قطع بسماكة 2 سم ويقلى في رش من زيت السمسم لحوالي 15 دقيقة ، أو حتى يصبح لونه ذهبياً ، ثم يرش قليلاً بملح البحر.
افرم الملفوف جيدًا إذا كنت تريده نيئًا أو إذا كنت تفضل طهيه (وهو أمر تقليدي) ، فقم بتقطيعه إلى شرائح بحجم 2 سم ضعها في مصفاة واسكب ببطء غلاية من الماء المغلي فوقها.
قطعي الطماطم إلى شرائح ، وقطعي الفجل إلى أرباع وقطعي الخيار إلى شرائح
ضعي جميع مكونات الصلصة في الخلاط ، وقشري الثوم وابشري في سكر النخيل (إذا لزم الأمر) ، ثم مداهمات حتى تصبح ناعمة. و استمتع!
(اختياري) تقليديا ، كان عليك أن تأخذ القليل من كل شيء ، وتضعه في وعاء وتسكب الصلصة فوقه.

وصفة ناسي أودوك

ما هو ناسي أودوك؟ Nasi Uduk هو طبق أرز مبخر على الطريقة الإندونيسية أصله من جاكرتا ، عاصمة إندونيسيا. تدور الوجبة حول الأرز المطبوخ في حليب جوز الهند وتتضمن دولابًا من مختلف مكونات اللحوم والخضروات. يتم تقديمه دائمًا تقريبًا مع الدجاج المقلي والبيض المسلوق.



مكونات ناسي أودوك:

2 كوب أرز
نصف كوب حليب جوز هند سميك
2½ كوب ماء
2 حبة ليمون ، كدمات ومعقدة
2 ورقة باندان ، مغسولة ومعقدة
4 أوراق غار
شريحتان رفيعتان من الزنجبيل
2 شريحة رقيقة من الخولنجان
1 ملعقة صغيرة مسحوق كزبرة
نصف ملعقة صغيرة ملح

تحضيرات ناسي أودوك:

توضع جميع المكونات في قدر طبخ الأرز وتُطهى حتى تصبح جاهزة.
اتركيها لترتاح لمدة 10 دقائق قبل فتح الغطاء.
قم بإزالة عشب الليمون والباندان وأوراق الغار والزنجبيل والخولنجان.
قلّب باستخدام مضرب طهي الأرز.
من المعتاد تشكيل الأرز بقالب مخروطي ، لكن يمكنك أيضًا استخدام وعاء أرز للتشكيل.

وصفة ناسي بادانج

ما هو ناسي بادانج؟ سميت على اسم مدينة ولادتها في سومطرة وهي طعام إندونيسي نقي. عادة ما تكون هذه البهجة عبارة عن أرز أبيض مطهو على البخار مع كاري الكاكايا ، بيض مع صلصة الفلفل الحار ، مذاق الفلفل الأخضر ، واختيار من اللحوم. عادة ما تكون أفضل اللحوم مع الطبق هي لحم البقر والدجاج المقلي وبكر أيام.



مكونات ناسي بادانج:

2 دجاجة مقطّعة إلى 8 قطع (تستخدم 16 أفخاذًا)

1 ملعقة كبيرة ملح

عصير 1 ليمونة

3 ملاعق كبيرة زيت

3 خليج

5 أوراق ليمون كافير

400 مل حليب جوز الهند

طحن ما يلي إلى معجون التوابل

100 جرام كراث

4 فصوص ثوم

5-10 فلفل حريف أحمر

2 إنش من الزنجبيل

تحضير ناسي بادانج:

افركي الدجاج بالملح وعصير الليمون في وعاء للخلط. اتركيه جانباً لمدة 30 دقيقة ، ثم اشطفيه وجففيه.

يُسخن الزيت ويُقلى معجون البهارات حتى تفوح رائحته ، حوالي 3 دقائق.

يُضاف أوراق الغار وأوراق الليمون الكفيري وحليب جوز الهند والدجاج. دعها تغلي

خففي النار واتركيها على نار هادئة حتى ينضج الدجاج تمامًا وتقليل الصلصة قليلاً.

أطفئي النار وصفّي الدجاج واتركي الصلصة جانباً لتتحمّى.

سخن شواية الفرن على حرارة عالية لمدة 3 دقائق.

غلف صينية الخبز بورق الألمنيوم.

انقلي الدجاج إلى الصينية المحضرة واشويها حتى يتفحم السطح لمدة 3-5 دقائق لكل جانب. نسقي الدجاج بالصلصة حسب الحاجة.

وصفة أيام جورينج

ما هي أيام جورينج؟ أيام جورينج ، المعروفة أيضًا باسم الدجاج المقلي ، والتي تحظى بشعبية كبيرة في إندونيسيا ومختلفة تمامًا عن النسخة الأمريكية المقلية. أيام جورينج عبارة عن تتبيلة من الثوم العطري والكركم وعشب الليمون الذي ينقع في هذا الطبق بنكهة استوائية طازجة ، وبضع دقائق فقط في الزيت الساخن (زيت جوز الهند التقليدي) يحافظ على الدجاج ، وينتهي بهشاشة مثالية من الخارج. في جزيرة بالي ، تقوم كل عائلة بصنع تنوعها الخاص من هذه الوصفة ، وتجربة التوابل المحلية لتحقيق مزيج مثالي لذيذ. يُستمتع مطعم أيام جورينج تقليديًا بأطباق من الأرز المقلي ، أو تُقلى فوق الخضار المقلية ، أو يتم تناولها طازجة من المقلاة باستخدام أصابعك.

مقادير أيام جورينج:
2 1/2 إلى 3 أرطال دجاج ، مقطعة إلى قطع
3 أو 4 فصوص من الثوم ، مفروم
1 ملعقة كبيرة كزبرة
2 ملعقة صغيرة كركم
2 ورق غار
رشة ملح وفلفل
2 كوب ماء أو ماء جوز الهند
زيت للقلي

تحضير أيام جورينج:
في وعاء كبير ، اخلطي الدجاج مع الثوم ، والكزبرة ، والكركم ، وورق الغار ، والملح والفلفل. بردها واتركها في النقع لمدة ساعة على الأقل (ساعات أطول للحصول على جودة أفضل).
يُضاف الدجاج والمخلل والماء أو ماء جوز الهند إلى قدر كبير ويُغلى على نار متوسطة عالية.
خففي الحرارة إلى متوسطة-منخفضة واتركيها على نار هادئة لمدة 30 دقيقة ، أو حتى ينخفض السائل وينضج الدجاج.
نرفع الدجاج من القدر ونتركه جانباً ليبرد
سخني الزيت في مقلاة عميقة أو مقلاة أو ووك وأضيفي قطع الدجاج واقليها حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة من الخارج.
اقلي أي فتات أو قطع مقرمشة من الزيت ورشيها على الدجاج لتزيينها.

وصفة Bakmie Goreng

ما هو باكمي جورينج؟ وهي عبارة عن نودلز إندونيسية مقلية تتراوح من العريضة والمسطحة إلى الشعيرية الهشة. يجعل Bakmie هذا الطبق لذيذًا للغاية مع شعرية رقيقة بالقلم الرصاص ومقلية مع البيض واللحوم والخضروات. لنجاح وعاء المعكرونة هذا ، يعتمد الأمر على شيئين: تقديمه ساخنًا ، مباشرة من مقلاة ساخنة جدًا ، وإيجاد بعض صلصة الصويا الحلوة بسمك دبس السكر للحصول على متعة إضافية.



مكونات Bakmie Goreng:
2 صدور دجاج مقطعة مكعبات
2 بيض
2 ملعقة كبيرة ماء
1 رشة مسحوق كركم
5 ملاعق صغيرة زيت
350 جرام نودلز بيض طازج (باكمي جورينج) ، منقوع
2 كوب خضروات مقلية
3 بصل أخضر مقطع شرائح
2 فص ثوم مهروس
2 ملعقة كبيرة معجون كاري حار
3 ملاعق كبيرة مرق دجاج
3 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة ABC
نصف كوب كراث مقلي ، مقبلات
شرائح الفلفل الحار والليمون على شكل مقبلات

في وعاء ، اخفقي البيض بالماء ومسحوق الكركم
سخني 1 ملعقة صغيرة زيت على نار متوسطة ومكونات ، اصنعي عجة رقيقة ، لفها وضعيها جانبًا.
سخني 2 ملعقة صغيرة زيت ودجاج على دفعات واتركيها جانباً
يقلى البصل الأخضر والثوم ومعجون الكاري في 2 ملعقة صغيرة زيت حتى تفوح رائحته.
أضيفي الخضار وقلبي لمدة 2-3 دقائق
أضف الدجاج إلى المزيج
يُمزج الدجاج مع صلصة الصويا الحلوة ABC ويُقلب.
أضيفي النودلز وقلبي لمدة 3 دقائق.
أضف شرائح الأومليت وزينها قبل التقديم.

وصفة جوديج

ما هو جوديج؟ Gudeg هو توقيع مدينة يوجياكارتا الملكية في جاوا ، إندونيسيا. تقليديا ، يكتسب Gudeg اللون البني الداكن من أحد المكونات الغريبة وأوراق خشب الساج وكيس الشاي الأسود. يقدم هذا الطبق مع أرز وبيض مسلوق ودجاج وجلد بقري مقلي ومقرمش.



مكونات جوديج:
1 كغ مغلي الكاكايا الصغيرة غير الناضجة
حليب جوز الهند 200 سم
250 سم ماء
4 أكياس شاي - شاي أسود
6 قطع ورق غار اندونيسي / ورق سلام
50 جرام خولنجان
2 حشيشة الليمون
150 جرام جولا ملقا
15 قطعة من الكراث
10 قطع ثوم
8 قطع شمعة
15 جرام بذور الكزبرة
15 جرام ملح
4 بيض مسلوق (بط أو دجاج مقشر)
4 قطع دجاج (صدر أو فخذ)

إعداد Gudeg:
في وعاء ، تُطحن وتُمزج الجولا ملكا ، الكراث ، الثوم ، الشمعدان ، وبذور الكزبرة.
حضري قدر وسخنيها على نار متوسطة.
يُمزج القدر بالماء وحليب جوز الهند والتوابل المطحونة وعشب الليمون والملح. قلب ببطء حتى درجة الغليان ، واضبط التوابل حسب تفضيلاتك الشخصية (حواف ملوحة أكثر حلاوة).
ضع هذه المكونات في تسلسل في القدر : أوراق السلم ، الخولنجان ، الدجاج ، الكاكايا ، خليط التوابل الأساسية ، أكياس الشاي ، وأخيراً ، بيض البط المسلوق أو الدجاج المقشر
أغلق الغطاء ، واضبط الحرارة على درجة حرارة منخفضة وانتظر بصبر.
أخرج كيس الشاي بعد 3-4 ساعات الأولى ، ثم استمر في الطهي لمدة 5 إلى 7 ساعات أخرى.
كن مستعدًا للاستمتاع!

وصفة راون

ما هو راون؟ Rawon هو تخصص من جاوة الشرقية ، مصنوع من اللحم البقري مع توابل خاصة تسمى kluwek nut لإضفاء نكهة الجوز ولون أسود عميق. تمتزج قاعدة الحساء أيضًا مع الثوم ، والكراث ، والزنجبيل ، والكركم ، والفلفل الأحمر لإعطائها نكهتها الديناميكية. هذا الطبق يقدم مع أرز أبيض سادة.

مكونات راون
250 جرام
1 ساق من البصل الأخضر المفروم ناعماً
2 ورق ليمون كافير
2 ورق سلام
1 ليمون عشب ، كدمات
2 سم خولنجان ، كدمات
رشة فلفل
قليل من الملح
6 أكواب ماء
معجون التوابل
5 كراث
3 فصوص ثوم
4 شمعدانات
1 سم زنجبيل
1/2 ملعقة صغيرة كزبرة
1/2 ملعقة كبيرة من مسحوق الكركم
رشة كمون
3 كلويك ، خذ فقط اللحم
2 فلفل أحمر ، منزوع البذور

تحضير راون:
ضعي اللحم البقري والماء في مقلاة كبيرة واتركيها على نار هادئة حتى تنضج اللحم.
عندما تنضج ، افصل اللحم وقطّعه إلى مكعبات صغيرة. يُعاد إلى المقلاة ويُغلى على نار خفيفة.
اخلطي معجون التوابل.
يُحمى الزيت في قدر ثقيل ويُقلى معجون التوابل مع عشب الليمون ، الخولنجان ، أوراق السلم ، أوراق الكافير والليمون على نار خفيفة لمدة 3-5 دقائق.
اختياري: يمكنك إضافة مسحوق الفلفل الحار أو مسحوق الفلفل الحلو لمزيد من النكهة.
يُحضر مزيج التوابل في المقلاة مع لحم البقر ، ويُترك على نار خفيفة لمدة 20 دقيقة. يتبل بالملح والفلفل.
قبل أن ينضج ، يرش بالبصل الأخضر ويطهى لمدة 5 دقائق أخرى.

وصفة Opor Ayam
ما هو Opor Ayam؟ Opor ayam هو إندونيسي ، وخاصة من جاوة الوسطى ، طبق تقليدي من الدجاج المطهو في حليب جوز الهند. يحتوي هذا الدجاج على مزيج من التوابل بما في ذلك الخولنجان والليمون والقرفة وعصير التمر الهندي وسكر النخيل والكزبرة والكمون والشمعدان والثوم والكراث والفلفل. ومع ذلك ، فإنها تظل عنصرًا أساسيًا على الموائد قرب نهاية شهر رمضان ، عندما يتم تقديمها مع كعك الأرز المعبأ.

مقادير أوبور أيام:
1 فلفل هولندي أحمر طازج أو فلفل حريف ، مقطوع ومفرومة
6 حبات كراث مقشر ومقطع
2 فص ثوم مقشر ومفروم
قطعة واحدة من الخولنجان الطازج بطول 1-1 / 2 بوصة مقشرة
1 قطعة زنجبيل طازج مقشر ومقطع شرائح رقيقة
1 ملعقة كبيرة بذور كزبرة
1 3 أرطال من الدجاج كامل الدواجن
الداكنة ستؤدي إلى طبق ألذ)
3 ملاعق كبيرة زيت فول سوداني
2 قطعة عود قرفة طول كل قطعة 4 بوصات
1 ليمون طازج ، كدمات ومربوطة في عقدة
5 أوراق ليمون كافير طازجة
4 أوراق دون سلام
2 كوب حليب جوز الهند المعلب غير المحلى
1 كوب ماء
3/4 ملعقة صغيرة ملح كوشير



تحضيرات أوبور أيام:
سخني الزيت في قدر 3 أو 4 جالون أو فرن هولندي أو قدر شوربة على نار متوسطة منخفضة. اختبار لمعرفة ما إذا كان الزيت هو درجة الحرارة الصحيحة عن طريق إضافة قليل من معجون الأرض. يجب أن يصدر المعجون أزيزًا قليلاً حول الحواف ، لا أن يقلى بقوة أو يجلس بلا حراك. عندما تكون درجة حرارة الزيت صحيحة ، يضاف كل معجون النكهة المطحونة ويقلى مع التقليب كل 10 ثوانٍ أو نحو ذلك لمنع الالتصاق والحرق ، حتى يبدأ المعجون بالانفصال عن الزيت وتتبدد رائحة الثوم الخام والكراث ، حوالي من 5 إلى 7 دقائق. أضف القرفة ، وعشب الليمون المقيد ، وأوراق الليمون ، وأوراق السلام (إذا كنت تستخدم) وقلّب المزيج مع عجينة النكهة. استمر في التشويح حتى تشم رائحة القرفة بوضوح ، لمدة دقيقة تقريبًا.
نضيف الدجاج ونرفع النار إلى متوسطة. اقلي الدجاج في عجينة النكهة ، وحركيه كثيرًا بملعقة كبيرة أو ملعقة لمنع الالتصاق أو الاحتراق. اقلب كل قطعة حتى تقلى في الزيت ، حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا ، حوالي 10 دقائق.
أضف كوبًا من حليب جوز الهند غير المحلى والماء والملح إلى الدجاج. يقلب جيدًا للخلط ، ومزج عجينة النكهة مع السوائل وكشط من قاع الإناء لإخراج كل أجزاء النكهة الملتصقة بالسطح ، ثم ينضج على نار خفيفة وثابتة. اتركي حليب جوز الهند على نار هادئة مع التحريك من حين لآخر ، حتى ترتفع الدهون من الدجاج وحليب جوز الهند إلى السطح ويصبح الدجاج طريًا ومطهيًا ، لكن دون أن ينفصل عن العظام ، لمدة 40 إلى 50 دقيقة. قد تحتاج إلى خفض الحرارة ورفعها من حين لآخر إذا أصبح الغليان شديد العدوانية. احرص على عدم السماح للسائل بالغليان ؛ من المرجح أن يصبح الدجاج قوامًا وختارة حليب جوز الهند.
تذوق الملح وأضف المزيد إذا لزم الأمر.
أضف كوبًا إضافيًا من حليب جوز الهند واتركه يسخن وابدأ في تناول نكهات الكاري ، لمدة دقيقتين تقريبًا. يُثري حليب جوز الهند الإضافي هذا الطبق الغني أكثر. إذا كان هناك الكثير من الزيت يطفو على سطح الكاري حسب ذوقك ، فلا تتردد في تقشير بعض منه ، ولكن ليس كله على الإطلاق - إنه لذيذ للغاية. تذوق الملح مرة أخرى.
انقلي الدجاج والصلصة إلى وعاء تقديم منخفض ؛ يمكنك إزالة القرفة وعشب الليمون المقيد وأوراق الليمون الكفيري وداون سلام ، إذا أردت ، أو تركها في الوعاء لتستمر في تتبيل الطبق. اترك الطبق يرتاح ويبرد في درجة حرارة الغرفة لمدة 20 دقيقة على الأقل قبل تناول الطعام ، مما يمنح النكهات وقتًا للخلط والتكثيف.

وصفة مي أيام

ما هي مي أيام؟ يختلف مطعم مي أيام عن معظم المأكولات الإندونيسية ، حيث يكمن السر في الصلصة ، والدليل على وجبة مي أيام الجيدة هو المعكرونة المثالية. بالنسبة لهذا الطبق ، يتم غلي البكمي في المرقة وتغطيته بشرائح الدجاج المطهية في المرق. يمكن أيضًا مزجه مع الفطر المقلي لمزيد من النكهة.

مقادير مي أيام:

300 جرام نودلز البيض المجفف

100 مل صلصة الصويا المالحة



300 جرام صدر دجاج مقطع مكعبات و

2 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة

2 ملعقة كبيرة صلصة رسيستيرشاير

2 ساق من البصل الأخضر ، مقطع إلى شرائح رقيقة

200 غ خردل صيني ، مقطّع ومغسول

150 غ من نبت الفاصوليا ، مغسول

2 ملعقة كبيرة كراث مقلي

4 فص ثوم مقشر

4 كراث مقشر

1 ملعقة صغيرة كزبرة

3 سم كركم مقشر

3 سم زنجبيل مقشر

4 شمعة الجوز

مشروم دجاج ستير فراي:

300 غ من الدجاج منزوع العظم والجلد ، مقطع إلى قطع أصغر (1 × 1 × 2 سم)

150 جرام فطر أبيض مقطع إلى أرباع

4 فصوص ثوم ، كدمات

3 سم زنجبيل طويل ، كدمات

2 ملعقة كبيرة صلصة صويا فطر خفيف

1 ملعقة كبيرة كباب مانيس

1 ملعقة كبيرة صلصة محار

400 مل مرق دجاج / ماء

1 ملعقة كبيرة نشاء تابيوكا

شوربة النودلز بالدجاج (مشروم اختياري)

لتحضير زيت الدجاج ، سخني الزيت النباتي في مقلاة واقلي جلد الدجاج حتى يصبح مقرمشًا. نضيف الثوم والزنجبيل والفلفل الأبيض والكزبرة. اخفض الحرارة واقلي لمدة 15 دقيقة أخرى. أخرجي جلد الدجاج والثوم والزنجبيل. الزيت جاهز للاستخدام.

اغلي الماء في مقلاة. عندما يغلي نضيف عظام الدجاج. اخفض الحرارة واتركها تنضج حتى تخرج الرائحة الجميلة. نضيف الفلفل الأبيض المطحون والملح.

يُمزج الثوم والكراث والكزبرة والكركم والزنجبيل وجوز الشمعة في محضر الطعام.

اقلي معجون البهارات في مقلاة لمدة دقيقتين. نضيف مكعبات صدر الدجاج ويقلى حتى ينضج الدجاج.

صب ملعقتين كبيرتين من زيت الدجاج في كل وعاء.

اسلقي المعكرونة مع الخردل الصيني وبراعم الفاصوليا حتى تصبح طرية.

ضعي المعكرونة وبراعم الفاصوليا والخردل الصيني في الوعاء وأضيفي 2-3 ملاعق كبيرة من الدجاج.

نرش شرائح البصل الأخضر والكراث المقلي. صب 1-2 مغرفة شوربة من مرق الدجاج.

استمتع

وصفة Pecel Lele

ما هو Pecel lele؟ Pacel lele هو طبق سمك السلور المقلي يوجد عادة في جاكرتا ، إندونيسيا. يُقدم هذا الطبق مع الأرز المطهو على البخار ، التمبيه المقلية ومعجون السامبال الحار التقليدي باللونين الأحمر أو الأخضر أو مع معجون الفلفل الحار والقهوة والخضار. هذه متعة بسيطة في متناول الجميع ، وقد يكون هذا هو سبب تميزها في جميع أنحاء جاكرتا.

مكونات Pacel lele:



4 أسماك السلور
زيت الطهي
1 ملعقة كبيرة كزبرة
1 فص ثوم
2 سم كركم
نصف ملعقة كبيرة ملح
2 طماطم (مقطعة 4 قطع)
1 خيار مقطع شرائح
6 أوراق ريحان
الخس
5 فلفل أحمر كبير (مقلي)
10 قطع فلفل حريف (مقلي)
2 طماطم (مقلية)
4 فصوص ثوم (مقلي)
2 بصل أخضر (مقلي)
4 قطع بندق (مقلي)
1 ملعقة صغيرة عصير ليمون
1 ملعقة صغيرة ملح

تحضير Pecel Lele:

تنظيف وإزالة الضروريات والخياشيم من سمك السلور
سختني سمك السلور واقليه على نار متوسطة حتى يجف قليلاً ومجهز
اخلطي جميع مكونات الصلصة في هاون ، مطحون.
انشر المكونات المسحوقة فوق سمك السلور بمجرد قليه.

وصفة بوبور ايام
ما هو بربور ايام؟ بربر أيام كونجي دجاج إندونيسي. إنه أرز كونجي مع لحم دجاج مبشور يقدم مع بعض التوابل ، مثل البصل الأخضر المفروم ، الكراث المقلي المقرمش ، الكرفس ، تونغكاي (الخضار المملحة المحفوظة) ، فول الصويا المقلي. يتم تشكيل بعض أشكال هذا الطبق خارج جافا بما في ذلك الذرة والكسافا والأسماك ، في حين أن نسخة أكثر حلاوة



تحضير بربر أيام:
3⁄4 كوب أرز طويل الحبة
10 أكواب مرق دجاج مقسمة
1 ملعقة صغيرة ملح
4 صدور دجاج بدون عظم ، مبشورة
4 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
12 كوب بصل مقلي أو نصف كوب كراث مقلي مقرمش
2 فلفل أحمر عين الطائر ، مفروم
1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح

تحضير بربر أيام:
في قدر كبير ، يُغلى 9 أكواب من الدجاج والأرز.
عندما يغلي الأرز ، خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة. ضع الغطاء على القدر مع إماله للسماح للبخار بالخروج
يُطهى على نار متوسطة منخفضة إلى منخفضة ، مع التحريك من حين لآخر ، حتى يصبح الأرز قوامًا سميكًا ودسمًا من العصيدة (ساعة ونصف).
قبل أن يصبح الأرز جاهزًا بحوالي 30 دقيقة ، أضيفي الدجاج المبشور والكوب المتبقي من مرق الدجاج في قدر ، واتركيه على نار هادئة.
عندما تكون جاهزًا للتقديم ، تُسكب عصيدة الأرز في وعاء وتُغطى ب 1/8 من الدجاج المبشور واختيارك من البصل الأخضر والبصل المقلي وشرائح الزنجبيل والفلفل الحار الطازج.

وصفة بابي كولينج

ما هو بابي جولينج؟ بابي غولنغ هو أحد أندر الأطباق في إندونيسيا. لحم الخنزير غير شائع في هذه الدولة ذات الأغلبية المسلمة ، ولكن كان علينا تضمين الخنزير الرضيع المشوي نظرًا للهستيريا القريبة التي تولدها في جزيرة بالي الهندوسية. يُحشى الخنزير ويُشرب بمزيج حار من الكركم ، وبذور الكزبرة ، وعشب الليمون ، والفلفل الأسود والثوم ، والمحمص تقليديًا.

مقادير بابي جولينج:

2.5 كيلو قطعة بطن لحم الخنزير (جلد على)

1½ ملعقة كبيرة ملح

5 أوراق ليمون كافير ، مبشورة

2 ورق سالم مجفف مفتت (اختياري)

50 جرام كركم طازج مبشور ناعماً (أو 1 ملعقة كبيرة كركم مجفف مطحون) مخلوط مع 125 مل من الماء ، مصفى ، مواد صلبة مهملة

معجون توابل



80 جرام كركم طازج مفروم

12 حبة فلفل حار مقطعة

8 كراث ذهبي مقطع

5 فصوص ثوم كبيرة

2 سيقان كبيرة من عشب الليمون (الجزء الأبيض فقط) ، مفرومة

10 جرام زنجبيل مفروم

2 ملعقة كبيرة كزبرة ، مسحوقة

2 ملعقة كبيرة زيت نباتي

1 ملعقة كبيرة فلفل أسود مطحون

1 ملعقة كبيرة خولنجان مفروم

1 ملعقة صغيرة كنكور مطحون

تحضير بابي جولينج:

افركي جلد بطن الخنزير واللحم بالملح واتركيه جانبًا.

لعمل عجينة التوابل ، قم بمعالجة المكونات و 1 ملعقة صغيرة من ملح البحر الناعم في معالج الطعام حتى تتكون عجينة ناعمة.

يسخن الفرن إلى 200 درجة مئوية

ضع جانب جلد الخنزير لأسفل على سطح عمل. يوزع معجون التوابل ، ويرش أوراق الليمون وأوراق السلم على طول جانب واحد طويل ، ثم يلف لتشكيل أسطوانة طويلة.

ثبته بعصي الساتيه أو اربطه على فترات باستخدام خيط المطبخ. يُقشر بعصير الكركم ويُترك لينقع في مكان بارد ومليء بالجفاف حتى يجف الجلد لمدة 30 دقيقة.

يوضع لحم الخنزير على رف في طبق خبز ويشوي حتى يتشقق الجلد لمدة 30 دقيقة

اخفض درجة حرارة الفرن إلى 175 درجة مئوية وقم بتسخينه من حين لآخر باستخدام العصائر حتى تنساب العصائر صافية عندما يتم ثقب الجزء السميك من لحم الخنزير بالسيخ لمدة ساعة و 15 دقيقة.

اسحبه للخارج واتركه للخارج للسماح للدهون بالاستقرار لمدة 10 دقائق.

انزع عصي الساتيه أو الخيط وقطع اللحم إلى شرائح

وصفة غولاي
ما هو جولاي؟ Gulai هو نوع من الأطعمة التي تحتوي على الكاري الغني والتوابل والفاتنة الموجودة عادة في إندونيسيا وماليزيا. يحتوي الكاري الإندونيسي على اختلافات إقليمية تعتمد على أنواع اللحوم والأسماك المتوفرة. يضفي هذا الطبق طعمًا آسيويًا غريبًا على نكهة الدجاج العادية وأفضل طريقة لتقديمه مع الأرز الأبيض الدافئ.

مقادير الجلاي:
1 1/2 لتر من حليب جوز الهند
5 ساق من عشب عبق ، خذ الجزء الأبيض فقط ، ثم قم بكدماته
3 أوراق زعفران
8 أوراق ليمون صغيرة معطرة
2 بوصة جذر الزنجبيل ، كدمات عليه
1 1/2 دجاجة ، تقسمها إلى 6 قطع ، قشرها
1 ملعقة كبيرة خل



البهارات:
175 جرام فلفل أحمر حار
20 قطعة من الكراث
10 فصوص ثوم
3 إنش من الزنجبيل
3 إنش من الزعفران
50 جرام جوزة الطيب
3 ملاعق صغيرة ملح
1/2 ملعقة كبيرة سكر

تحضير القلاي:
تخلط جميع البهارات وتخلط جيدا
يُسكب حليب جوز الهند والتوابل المخلوطة والعشب العطري وأوراق الزعفران وأوراق الليمون العطرية الصغيرة وجذر الزنجبيل في مقلاة.
اطهيه على نار متوسطة. اسلقيها وحركيها حتى تنضج بالكامل.
نضع الدجاج في المقلاة ونطبخه مع الصلصة حتى ينضج لحم الدجاج وينضج.
ثم جفف الدجاج وضعه بعيدًا.
استمر في طهي الصلصة حتى تصبح سميكة. ثم اسكب الخل في الصلصة وحركه.
ضع الدجاج مرة أخرى في الصلصة. قلبه.
إنه جاهز للخدمة

وصفة أسينان سايور

ما هو أسينان سايور؟ Asinan Sayur هي سلطة تحتوي على العديد من النكهات المختلفة وتعزز براعم التذوق لديك بفضل مجموعة متنوعة من المكونات. يكمن السر في الصلصة ، صلصة الفول السوداني الرقيقة المحشوة بسكر النخيل لتعويض النكهة المالحة لأوراق الخردل والجزر والملفوف والخيار. krupuk mie عبارة عن مقرمشات إندونيسية من المعكرونة وتأتي من قرص أصفر مصنوع من نودلز البيض.

وصفة أسينان سايور

200 جرام كول سلو خضار مشكلة شرائح رفيعة

حفنة من أوراق الخردل مقطعة إلى شرائح رفيعة

1/2 جزرة مقطعة إلى شرائح رفيعة

نصف حبة خيار مقطعة شرائح رفيعة

150 غرام من نبت الفاصوليا

قطعتان من التوفو المقلي ، مقطّعتان إلى مربّعات صغيرة

150 غرام من الفول السوداني ، يُقلى مع القليل من الزيت

2 كروبوك مي

صلصة

5 فصوص ثوم ، مهروسة خشن

150 غرام سكر جوز الهند

2 ملاعق كبيرة سمبال حلق

1 ليمونة

1 ملعقة صغيرة ملح

150 غرام سكر

500 مل ماء

معجون الجمبري (اختياري)

تحضير أسينان سايور:

قطّع الخضار إلى شرائح.

يطحن الثوم ، معجون الروبيان ، السامبال ، الملح ، السكر وسكر جوز الهند.

يُغلى المزيج 500 مل من الماء ويُطهى حتى يذوب السكر.

ضع المكونات المطحونة في المقلاة على درجة حرارة متوسطة

يخلط جيدا.

نضعها جانبا ونتركها تبرد.

ضعي كل الخضار والصلصة والتوفو في وعاء كبير.

يخلط جيدا.

رش عصير الليمون على المزيج.

اتركه في الثلاجة لمدة ساعة ونصف على الأقل. (تبريد أطول كلما كان ذلك أفضل)

فوقها مع بعض الفول السوداني المقلي

أخيرًا ، أضف krupuk mie على جانب الطبق.

وصفة باكباو

ما هو باكباو؟ غالبًا ما تُباع Bakpao في جاكرتا ، أما bakpao فهي عبارة عن كعكة رائعة مليئة باللحوم تقدم الكثير من البهجة في كل قضمة. يتم تشكيلها مثل الزلابية ويتم تناولها بإحساس لا يمكن لأي شخص آخر مقاومته. يصطف الباعة من وقت لآخر في الطرق المزدحمة خلال ساعة الذروة لتقديم هذه الزلابية للمارة الجائعين الذين يحتاجون إلى وجبة خفيفة.

مكونات باكباو:
1 كوب ماء دافئ
1/4 كوب سكر
2 كوب دقيق
2 ملعقة صغيرة. مسحوق الخبز
2 ملعقة صغيرة. خميرة
3 ملاعق كبيرة. نفط
ملء الباكباو:
1 بصلة صغيرة مقطعة مكعبات
3 فصوص ثوم مفرومة
1-1 / 2 كوب لحم خنزير مطحون (أو خليط لحم بقري / لحم خنزير)
1 ملعقة كبيرة. صلصة الصويا
2 ملعقة صغيرة. هويسين أو صلصة المحار
رشة ملح
رشة سكر

تحضير Bakpao:
قم بإذابة السكر في الماء تمامًا. اخلطي الدقيق والخميرة والبيكنج بودر ثم أضيفي خليط الماء والزيت. امزج ثم اعجن حتى لا تصبح لزجة. يغطى بقطعة قماش مبللة ويترك حتى يتضاعف حجمها حوالي 45 دقيقة.
أثناء الانتظار ، قم بعمل الحشوة:
يُقلى البصل حتى يصبح شفافًا ولكن ليس بنيًا ، مع إضافة الثوم نحو النهاية. يضاف اللحم ويطهى. يُضاف السوائل والبهارات ويُطهى لمدة دقيقة إضافية ويُترك جانبًا.
عندما ترفع العجينة ، تشكل إلى رغيف طويل وتقطع إلى حوالي 6 قطع متساوية. لف كل قطعة بشكل مسطح ، ضع الحشوة في المنتصف وأغلق الختم.
اتركيه لمدة 15 دقيقة ، ثم اطبخيه لمدة 20-25 دقيقة.

وصفة بوبور ايام
ما هو بربور ايام؟ بربر أيام كونجي دجاج إندونيسي. إنه أرز كونجي مع لحم دجاج مبشور يقدم مع بعض التوابل ، مثل البصل الأخضر المفروم ، الكراث المقلي المقرمش ، الكرفس ، تونغكاي (الخضار المملحة المحفوظة) ، فول الصويا المقلي. يتم تشكيل بعض أشكال هذا الطبق خارج جاقا بما في ذلك الذرة والكسافا والأسماك ، في حين أن نسخة أكثر حلاوة



تحضير بربر أيام:
3⁄4 كوب أرز طويل الحبة
10 أكواب مرق دجاج مقسمة
1 ملعقة صغيرة ملح
4 صدور دجاج بدون عظم ، مبشورة
4 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
12 كوب بصل مقلي أو نصف كوب كراث مقلي مقرمش
2 فلفل أحمر عين الطائر ، مفروم
1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح

تحضير بربر أيام:
في قدر كبير ، يُغلى 9 أكواب من الدجاج والأرز.
عندما يغلي الأرز ، خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة. ضع الغطاء على القدر مع إمالة للسماح للبخار بالخروج
يُطهى على نار متوسطة منخفضة إلى منخفضة ، مع التحريك من حين لآخر ، حتى يصبح الأرز قوامًا سميكًا ودسمًا من العصيدة (ساعة ونصف).
قبل أن يصبح الأرز جاهزًا بحوالي 30 دقيقة ، أضيفي الدجاج المبشور والكوب المتبقي من مرق الدجاج في قدر ، واتركيه على نار هادئة.
عندما تكون جاهزًا للتقديم ، تُسكب عصيدة الأرز في وعاء وتُغطى ب 1/8 من الدجاج المبشور واختيارك من البصل الأخضر والبصل المقلي وشرائح الزنجبيل والفلفل الحار الطازج.

وصفة بوبور ايام
ما هو بربور ايام؟ بربر أيام كونجي دجاج إندونيسي. إنه أرز كونجي مع لحم دجاج مبشور يقدم مع بعض التوابل ، مثل البصل الأخضر المفروم ، الكراث المقلي المقرمش ، الكرفس ، تونغكاي (الخضار المملحة المحفوظة) ، فول الصويا المقلي. يتم تشكيل بعض أشكال هذا الطبق خارج جاقا بما في ذلك الذرة والكساقا والأسماك ، في حين أن نسخة أكثر حلاوة



تحضير بربر أيام:
3⁄4 كوب أرز طويل الحبة
10 أكواب مرق دجاج مقسمة
1 ملعقة صغيرة ملح
4 صدور دجاج بدون عظم ، مبشورة
4 بصل أخضر مقطّع إلى شرائح
12 كوب بصل مقلي أو نصف كوب كراث مقلي مقرمش
2 فلفل أحمر عين الطائر ، مفروم
1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح

تحضير بربر أيام:
في قدر كبير ، يُغلى 9 أكواب من الدجاج والأرز.
عندما يغلي الأرز ، خففي الحرارة إلى متوسطة منخفضة. ضع الغطاء على القدر مع إمالة للسماح للبخار بالخروج
يُطهى على نار متوسطة منخفضة إلى منخفضة ، مع التحريك من حين لآخر ، حتى يصبح الأرز قوامًا سميكًا ودسمًا من العصيدة (ساعة ونصف).
قبل أن يصبح الأرز جاهزًا بحوالي 30 دقيقة ، أضيفي الدجاج المبشور والكوب المتبقي من مرق الدجاج في قدر ، واتركيه على نار هادئة.
عندما تكون جاهزًا للتقديم ، تُسكب عصيدة الأرز في وعاء وتُغطى ب 1/8 من الدجاج المبشور واختيارك من البصل الأخضر والبصل المقلي وشرائح الزنجبيل والفلفل الحار الطازج.

وصفة بيمبيك

ما هو بيمبيك؟ يشير بيمبيك إلى الرجل الصيني العجوز الذي أنتج هذه الأسماك وكعكات التابيوكا لأول مرة من باليمبانج في جنوب سومطرة. Pempek هو أشهر أطباق Palembang وهو مصنوع من دقيق السمك والساغو ويقدم مع صلصة غنية داكنة تسمى cuko. كوكو مصنوع من السكر البني والفلفل الحار والثوم والخل والملح إلى الماء المغلي.

مكونات بيمبيك:
كعكة السمك
500 جرام لحم إسقمري إسباني مطحون - يمكنك أيضًا استخدام سمك فيليه آخر مثل الرنجة والبانجاسوس
3 صفار بيض
200 مل ماء مثلج
2 ملعقة كبيرة ملح
1 ملعقة كبيرة سكر أبيض
1 ملعقة كبيرة مسحوق فلفل أبيض
1 ملعقة كبيرة ثوم بودرة
3 ملاعق كبيرة زيت نباتي
800 - 1000 جم دقيق ساجو / تابيوكا
شوربة (كوكو)
250 جرام سكر النخيل
2 ملعقة كبيرة سكر أبيض
6 فصوص ثوم لا داعي لتقشير الجلد
25 جرام فلفل عيون طائر
1/2 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة كبيرة تمر هندي (حسب درجة الحموضة التي تريدها)
250 مل ماء
مكونات اختيارية إضافية
خيار
نودلز بيض مقلي



روبيان مجفف مطحون
تحضير بيمبيك:
تُطحن جميع المكونات لعمل كعكة السمك ، ما عدا دقيق الساجو / التابيوكا.
اخلطيهم جيدا.
ثم خذ 1 ملعقة كبيرة من خليط السمك ، أضف حوالي 2-3 ملاعق كبيرة من دقيق الساجو ، واخلط وشكل البيمبيك كما يحلو لك. توضع جانباً وتشكل باقي الخليط حتى تنتهي.
اغلي الماء باستخدام قدر ، واطبخ البيمبيك لمدة 15 دقيقة. عندما يخرجون إلى السطح ، يعني أنها مطبوخة.
اقلي البيمبيك المطبوخ جيدًا.
اصنع الحساء: اغلي الماء بكل المكونات حتى يذوب السكر.
ثم تطحن الصلصة باستخدام مطحنة الطعام أو خلاط يدوي ، مرشح.
ضعي البيمبك في طبق (يمكنك تقطيعه إلى قطع صغيرة) ، أضيفي المعكرونة ثم اسكبيها مع الحساء. تُزين بالخيار. يحب البعض إضافة إبي (روبيان مجفف مطحون).

وصفة بيبس إيكان

ما هو بيبس إيكان؟ Pepes Ikan هو طبق جانبي إندونيسي نموذجي. وهي مشهورة في جميع أنحاء الأرخبيل الإندونيسي. يشير Pepes إلى تبخير الطعام في أوراق الموز ، مما يمنحه نكهة ترابية تعمل بشكل جيد مع توابل Manadonese الغنية. وهي عبارة عن سمك يُفرك بمعجون / خليط توابل ، ملفوف بورق موز ، مطهو على البخار ثم يشوى على الفحم أو يُخبز في الفرن. يمتزج مزيج التوابل الكاملة برائحة أوراق الموز ، ولكن يجب تناولها بحذر شديد.



مكونات Pepes Ikan:

3 كراث

3 فصوص ثوم

5 شمعدانات

5 سم قطعة كركم

3 فلفل أحمر حار

1 ملعقة صغيرة معجون روبيان

1 ملعقة صغيرة تمر هندي منقوع في 60 مل ماء

1 طماطم ناضجة مفرومة

1 ملعقة صغيرة سكر

1/2 ملعقة صغيرة ملح

1/2 إلى 3/4 كجم سمكة كاملة مثل النهاش الأحمر أو البلطي ، منظفة ومنزوعة الأحشاء

تقطع أوراق الموز إلى مستطيل كبير بما يكفي لتغليف السمك

حفنة من أوراق الريحان والليمون

تحضير Pepes Ikan:

باستخدام الهاون والمدقة أو محضر الطعام ، اخلطي جميع المكونات باستثناء السمك وأوراق الموز والليمون والريحان حتى تتكون عجينة ناعمة.

اصنع شقوقًا على جانبي السمك وافردها بالتساوي مع العجينة.

ضعي السمك على أوراق الموز وضعي أوراق الريحان فوقها.

قم بطيها في طرد ، مع تأمين الأطراف باستخدام أعواد الأسنان.

قم إما بطهي السمك بالبخار لمدة 30 دقيقة أو شويه على الفحم لمدة 10 إلى 15 دقيقة على كل جانب حتى تتفحم حواف الأوراق.

افتح الطرد ببطء للتحقق مما إذا كانت السمكة معتمة وأن اللحم يتقشر بسهولة باستخدام شوكة ، فقد تم طهيه.

كاه كانغكونغ

ما هو كاه كانغكونغ؟ Cah Kankung من أصول صينية ومعروفة باسم السبانخ المائي ، يقلب kangkung مع صلصة فول الصويا الحلوة وشرائح ضخمة من الثوم والفلفل الحار وعجينة الروبيان لأخذها من طبق مدني من الطبقة الدنيا إلى لمسة من الطبقة المتوسطة من التوابل .

مكونات Cah Kangkung:
1 كيلو من السبانخ الماء ، نظف الماء من السبانخ ورجها حتى تجف
1/2 ملعقة كبيرة تمر هندي سائل في 1 ملعقة كبيرة ماء فاتر
1 ملعقة كبيرة صلصة صويا خفيفة
200 جرام جمبري متوسط الحجم منظف ومزيل من الرؤوس
1 ملعقة كبيرة زيت للقلي
ملح حسب الرغبة
البهارات المطحونة:
6 كراث
3 فصوص ثوم
1 1/2 ملعقة طعام تاوكو (فول الصويا المخمر المملح).
1/2 ملعقة صغيرة تيراسي أودانغ (معجون روبيان مجفف) محمص.

5 فلفل أحمر طويل حريف.
إعداد Cah Kangkung:
تحضير الخضار بقطع الأوراق من القاعدة
بعد ذلك تكسر السيقان بيديك على بعد 1.5 بوصة تقريبًا. اترك الطرف العلوي من الجذع غير تالف مع وضع الأوراق الأمامية 2.
سخني المقلاة على درجة عالية مع وضع الزيت في الأعلى. تقلى البهارات المطحونة والروبيان حتى تصبح رائحتها حلوة.
سبانخ ماء اضافي / روعة الصباح ، خليط التمر الهندي ، صلصة الصويا والملح. اقلب الخضار وقم بتوسيعها عدة مرات للتأكد من أنها تستعد بشكل متساوٍ. لا تفرط في طهيها وإلا ستتذوق طعمها.

وصفة سايور عاصم

ما هو سايور عاصم؟ Sayur Asem هو طبق تمر هندي شهير. يمكن إرجاع أصل الطبق إلى شعب Sundanese في جاوة الغربية ومنطقة Banten وجاكرتا. من المعروف أنه ينتمي إلى المطبخ السونداني والنظام الغذائي البيتاوي اليومي. إنه مليء بالخضروات وبعض المكونات الأكثر إثارة للاهتمام في إندونيسيا: ميلينيجو ، بيليمبي ، شايوت. أحد الأقارب المقربين يسمى sayur lodeh مصنوع من حليب جوز الهند وله نكهة أكثر حلاوة.



مقادير سايور عاصم:

1 ملعقة صغيرة تمر هندي
200 مل ماء دافئ
1 كراث مقطع شرائح
3 فصوص ثوم مفرومة
1 إنش زنجبيل طازج مقشر ومقطع إلى شرائح
1 فلفل أحمر حار ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح
3 ملاعق كبيرة فول سوداني خام
1 ملعقة صغيرة معجون روبيان
1/2 ملعقة صغيرة ملح
5 أكواب مرق دجاج قليل الدسم
1/2 كوب فول سوداني مملح ومقطع
2 ملعقة كبيرة سكر بني
1 شايوت مقشر ومنزوع البذور ومقطع إلى شرائح رفيعة
1/2 كوب فاصوليا خضراء مجمدة ، أطراف مشذبة
1/3 كوب حبات ذرة مجمدة

تحضير سايور عاصم:

تحضير التمر الهندي بوضعه في وعاء صغير به ماء دافئ واتركيه منقوعًا لمدة 15 دقيقة.
لعمل عجينة التوابل ، اخلطي الكراث والثوم والزنجبيل والفلفل الأحمر الحار والفول السوداني الخام ومعجون الروبيان والملح في ملاط كبير واخلطيهم جيدًا مع مدقة. استخدم محضر الطعام أو الخلاط
انقل المعجون إلى قدر متوسطة الحجم وأضف مرق الدجاج أو الخضار والفول السوداني المملح والسكر البني. يقلب حتى يمتزج ، ويطهى على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة.
في غضون ذلك ، استخدم مصفاة لفصل بذور التمر الهندي عن العصير. تخلص من البذور واحتفظ بالعصير.
يُضاف شايوت والفاصوليا الخضراء والذرة إلى الحساء ويُطهى على نار عالية لمدة 5 دقائق.
قبل التقديم مباشرة ، يضاف عصير التمر الهندي ويقلب. تُزين بشرائح الفلفل الأخضر الحار إذا رغبت في ذلك.

وصفة بركادل

ما هو Perkedel؟ Perkedel عبارة عن فطائر بطاطس أو perkedel kentang عبارة عن فطائر بطاطا مهروسة إندونيسية. تعتبر هذه الكروكيت ، وهي من أقرب الأقارب لفريكانديل اللحم المفروم الهولندي ، إما قائمة على البطاطس ومليئة باللحم البقري أو مصنوعة من الذرة. ثم تُغمس هذه الفطائر الدائرية الصغيرة في البيض المخفوق وتُقلى حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً. يقدم مع أرز ساخن على البخار أو مع خضروات على البخار.



مكونات Perkadel:

½ كجم من الكراث ، يقشر القشر ويقطع إلى شرائح
8 حبات بطاطس صفراء تقشر القشر وتقطع
2 ملعقة كبيرة جوزة الطيب
2 بيضة ، افصل الصفار
300 جرام لحم بقري مفروم
1 كوب زيت نباتي
1 ملعقة كبيرة ملح
1 رشة فلفل

تحضير Perkadel:

يقلى الكراث المقطّع إلى شرائح حتى يتحول إلى اللون البني الفاتح ، ثم يوضع جانباً ليبرد.
اقلي البطاطس المقطعة حتى تصبح طرية ، ثم اهرسيها في وعاء.
امزج البطاطس المهروسة مع الكراث المقلي والملح والفلفل ومسحوق جوزة الطيب ولحم البقر المفروم وصفار البيض وشكلها في شكل فطائر مستديرة بحجم كف اليد.
سخني الزيت في مقلاة ، ما يكفي لتغطية الفطائر.
تُغمس الفطيرة في بياض البيض ثم تُطهى الفطائر (على دفعات إذا لزم الأمر) على نار متوسطة لمدة 5 دقائق تقريبًا لكل جانب.

وصفة مرتابك

ما هو مرتابك؟ Martabak عبارة عن فطيرة محشوة أو خبز مقلي مصنوع من شحم الخنزير 10 مرات وستكون قريبًا إلى حد ما من تصوير مارتابك. في إندونيسيا ، يعد Murtabak أحد أكثر الأطعمة الشعبية في الشوارع. تشبه النسخة الحلوة فطيرة محشوة بالشوكولاتة اللزجة أو الفول السوداني أو الجبن ، في حين أن اللذيذ مصنوع من عجينة مقرمشة مثل فيلو يتم تسويتها في مقلاة مثل البيض واللحوم المفرومة بسرعة. خل حلو وحامض.



مكونات مرتابك:

300 جرام دقيق عادي

1/2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

12 جرام خميرة جافة

50 جرام سكر

4 بيضات (لا تستخدم البيض المأخوذ مباشرة من الثلاجة.)

500 مل حليب مبخر

3 ملاعق كبيرة حليب بودرة كامل الدسم

2 ملعقة كبيرة سمن

حليب مكثف (شوكولاتة أو فانيليا)

رش الشوكولاتة

جبنة شيدر مبشورة

سكر أبيض (اختياري)

تحضير مرتابك:

سختي الحليب المبخر ولكن لا تغليه.

أثناء انتظار تسخين الحليب المبخر ، يمكنك وضع جميع المكونات في وعاء ما عدا السمن.

اسكب الحليب المبخر الدافئ في الوعاء وابدأ في الخفق حتى تمتزج المكونات بشكل مثالي. لا تقلق إذا بقيت بقايا قليلة.

تذوب المارجرين في مقلاة.

خذ وعاءًا آخر واستخدم مصفاة لفصل المزيج الناعم عن البقايا.

نصيحة: يجب أن تكون الحاوية كبيرة جدًا لأن الخليط سوف يتمدد لاحقًا

يُسكب السمن المذاب في الخليط الناعم المنخل. يقلب ببطء لبعض الوقت لخلط المارجرين.

دع الخليط الناعم يرتاح لمدة 30 دقيقة. من المهم ألا تلمس الخليط أثناء هذه العملية لأنه قد يتلف الخميرة.

بعد 30 دقيقة ، سختي مقلاة على نار خفيفة ودهنها بالسمن.

يُسكب المزيج في مقلاة. كمية الخليط تعتمد على ما تفضله.

يمكنك تغطية المقلاة بورق الألمنيوم إذا أردت.

انتظر حتى تنضج حتى تتماسك.

انقله إلى طبق وهو جاهز للزينة.

وزعي رش الشوكولاتة متبوعًا بالجبن المبشور. بعد ذلك ، يُسكب الحليب المكثف فوق الطبقة الأخرى.

اقطع Terang Bulan إلى نصفين وقم بطيه.

يمكنك دهن القليل من المارجرين فوق Terang Bulan لترطيب السطح.

قطع قطع صغيرة واستمتع

وصفة سوب بونتوت
ما هو سوب بونتوت؟ Sop Buntut هو حساء ذيل الثور مصنوع من لحم البقر الأسترالي ، بدقة 7000 كيلوغرام شهريًا ، ويأتي مكتملًا مع الأرز المطهو على البخار والمخللات والليمون والسمبال. توجد إصدارات مختلفة من حساء ذيل الثور: كوري ، صيني ، ذيل ثور مقلي / مشوي مع أنواع مختلفة من الحساء وهو طبق شائع في إندونيسيا حيث يطلق عليه سوب بونتوت.

مكونات سوب بونتوت:



1 كيلوغرام ذيل ثور
2½ لتر ماء
2 ملعقة كبيرة زيت
1 عود قرفة
5 فصوص
1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
250 جرام جزر مقشر ومقطع إلى حلقات 1 إنش
250 جرام بطاطس مقشرة ومقطعة إلى 8 أسافين لكل بطاطس
1 ملعقة كبيرة ملح
نصف ملعقة كبيرة سكر
1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون
طحن ما يلي إلى معجون التوابل
10 كراث
5 فصوص ثوم
1 إنش زنجبيل
½ بصل
مقبلات ومرافقات
1 طماطم مقطعة مكعبات
1 بصل أخضر مقطع إلى شرائح
2 كرفس صيني مقطع إلى شرائح
1 ليمونة مقطعة إلى أسافين
رقائق الكراث المقلية
صلصة الفلفل الحار
4 ملاعق كبيرة صلصة الصويا الحلوة
4 فلفل حار تايلندي ، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح رقيقة

تحضير سوب بونتوت:
اسلقي ذيل الثيران والماء في وعاء. خففي الحرارة واتركيها على نار هادئة لمدة 2-3 ساعات أو حتى تنضج ذيل الثيران وتنضج.
أزل ذيل أوكستيل من المرقة واتركه جانباً.
صفي المرق للحصول على مرق صافٍ. أعد المرق و oxtails إلى القدر.
في مقلاة ، سخني الزيت مع معجون التوابل ، وعود القرفة ، والقرنفل ، وجوزة الطيب حتى تفوح رائحتها. حوالي 5 دقائق.
أضف هذا إلى القدر مع المرق و oxtails.
أعد ذيل الثور والمرق ليغليان. يضاف الجزر والبطاطا ويتبل بالملح والسكر والفلفل الأبيض المطحون. خففي الحرارة واطبخي حتى ينضج الجزر والبطاطس وينضجان ، لكن لا يزالان متماسكين تمامًا حوالي 20 دقيقة. اضبط الملح والسكر حسب الحاجة.
أطفئي النار وقدمي الحساء مع شرائح الطماطم والبصل الأخضر والكرفس الصيني.
نرش الحساء ببعض رقائق الكراث المقلي.

كيتوبراك
ما هو كيتوبراك؟ كيتوبراك هو طبق نباتي بسيط في الشارع من جاكرتا بإندونيسيا ، يتذوق في الغالب الفول السوداني والتوابل ولكنه مليء بالكربوهيدرات. يتكون هذا الطبق من التوفو ، الجدو ، البسل ، الخضار وكعكة الأرز ، أرز الشعيرية يقدم في صلصة الفول السوداني. قبل تناول السلطة مباشرة ، اسكب صلصة الفول السوداني واخلطهم جيدًا.

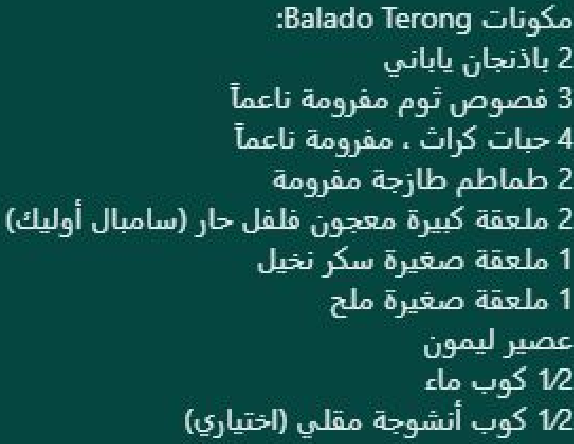
مكونات كيتوبراك:
سلطة
قطعتان من التوفو الصلب (حوالي 300 جرام) ، مصفاة ومقطعة إلى ½ بوصة × بوصة × 1 بوصة
100 جرام فول براعم
200 جرام من الشعيرية المنقوعة في الماء البارد حتى تصبح طرية
1 خيار مقشر ومقطع إلى أسافين صغيرة



صلصة الفستق
100 جرام فول سوداني بقشره
5 فصوص ثوم
5 فلفل حار تايلندي
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل
1 ملعقة صغيرة ملح
175 مل - 200 مل ماء شرب دافئ
مرافقة
المفرقعات الحمراء
صلصة الصويا الحلوة
الكراث المقلي

تحضير كيتوبراك:
سخني كمية كافية من الزيت في قدر للقلي العميق.
يقلى الفول السوداني حتى يصبح لونه أغمق.
اقلي التوفو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً خفيفاً.
تقلى المقرمشات الحمراء حتى تنفجر.
اقلي الثوم حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً خفيفاً.
اقلي الفلفل الحار التايلاندي حتى يصبح لونه أفتح.
اغلي قدرًا من الماء مع سلق الفاصوليا. تُرفع بملعقة مثقوبة وتترك جانباً.
تُسلق الشعيرية وتُصفّى وتُترك جانبًا.
صلصة الفستق
طحن الفول السوداني والثوم والفلفل الحار وسكر النخيل والملح حتى يصبح عجينة سميكة.
أضف الماء وأخلط جيدا.
اجمع السلطة

وصفة Balado Terong
ما هو Balado Terong؟ Balado Terong هي واحدة من وصفات السامبال الشهيرة في إندونيسيا. توجد كلمة "Balado" في الغالب في تخصصات Padang التي تشير إلى الأطباق الحارة. هذا الطبق ليس أكثر من باذنجان أرجواني مشوي مغطى بأكوام من صلصة الفلفل الحار المصنوعة من معجون الروبيان المجفف ، ويقدم مع الأرز لتوحيد نكهة النار.



مكونات Balado Terong:
2 باذنجان ياباني
3 فصوص ثوم مفرومة ناعماً
4 حبات كراث ، مفرومة ناعماً
2 طماطم طازجة مفرومة
2 ملعقة كبيرة معجون فلفل حار (سامبال أوليك)
1 ملعقة صغيرة سكر نخيل
1 ملعقة صغيرة ملح
عصير ليمون
½ كوب ماء
½ كوب أنشوجة مقلي (اختياري)

تحضير Balado Terong:
قطع الباذنجان إلى 1 بوصة طول. نضع الباذنجان في صفيحة خبز ونضع القليل من زيت الزيتون والملح عليها. اخبزيها في فرن 375 درجة فهرنهايت مسبق التسخين لمدة 20-25 دقيقة ، أو حتى تصبح طرية ولكن غير طرية.
في هذه الأثناء ، في مقلاة ، سخني حوالي 2 ملعقة كبيرة زيت. يقلب الثوم والكراث حتى تفوح رائحته ويصبح لونه بني فاتح.
أضف معجون الفلفل الحار والطماطم المفرومة. يقلب لمدة دقيقة ويضاف في الماء. يُطهى على نار خفيفة حتى تقل الصلصة إلى النصف.
أضيفي الملح والسكر وعصير الليمون وأخيراً أضيفي الأنشوجة المقلية. يقلب حتى يمتزج جيدًا. اسكب ال.

وصفة لونتونج سايور

ما هو لونتونغ سايور؟ Lontong Sayur هو طبق إندونيسي مصنوع من كعكة أرز مضغوطة على شكل أسطوانة ملفوفة داخل ورقة موز مع صلصات الفول السوداني السميكة والكاري. إنه بمثابة قاعدة لهذا الصباح اللذيذ . كاري حليب جوز الهند المصنوع من البابايا الصغيرة والتوفو المطهو بالصويا والبيض المسلوق.

مكونات Lontong Sayur:

3 ملاعق كبيرة زيت

2 ورق غار

500 جرام لحم بقري ، اختر قطع الحساء ، مقطعة إلى قطع بحجم اللدغة

4 شاي ، مقشر ، محفور ، وممزوج



500 جرام من حبوب الثعبان ، مقطعة إلى أقسام 1 بوصة

20 حبة نتن اختيارية

2 لتر من حليب جوز الهند

2 ملعقة كبيرة صلصة سمك

2 ملعقة كبيرة سكر نخيل

قليل من الملح

طحن ما يلي إلى معجون التوابل

100 جرام كراث

4 فصوص ثوم

10 فلفل أحمر حريف

30 جرام روبيان مجفف ، ينقع في الماء المغلي حتى يلين

2 بوصة الخولنجان

تعليمات Lontong Sayur:

يُحمّى الزيت في قدر ويُقلى معجون البهارات وأوراق الغار حتى تفوح رائحته.

يُضاف اللحم البقري ويُطهى حتى يختفي اللون الوردي.

أضف chayotte والفول الثعبان والفول النتن. اطبخي حتى تبدأ الخضار في الذبول.

أضف حليب جوز الهند وصلصة السمك وسكر النخيل. دعها تغلي.

خففي الحرارة واطهي اللحم حتى ينضج. يمكنك إضافة المزيد من الماء المغلي إذا قل السائل ، حاول إبقاء السائل إلى 2 لتر.

أضف المزيد من سكر النخيل والملح بما يناسب ذوقك. أطفئ الحرارة.

وصفة Rendeng

ما هو Rendang؟ Rendang هو طبق لحم حار نشأ من مجموعة Minangkabau العرقية في إندونيسيا. هذا الطبق ليس بهجة يومية بسبب العملية الطويلة التي يستغرقها. يكمن السر في المرق ، الذي يلتف حول اللحم البقري لساعات حتى يصبح طريًا بشكل مثالي. هناك نسخة مجففة ، يمكن الاحتفاظ بها لأشهر ، مثل نوع من اللحم المقدد ، محجوزة للضيوف الكرام والاحتفالات الهامة. من الأفضل تقديم هذا الإحساس مع الأرز المطهو على البخار.

مكونات Rendeng:



1 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة بذور كزبرة مطحونة
1/4 ملعقة صغيرة كركم مطحون
2.5 سم من الزنجبيل الطازج المفروم
4 فصوص ثوم كبيرة مفرومة
4 حبات كراث كبيرة مفرومة
3 ملاعق كبيرة من رقائق الفلفل الحار
2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
900 جرام من لحم الضلوع أو الضلوع القصيرة
2 سيقان ليمون (جزء أبيض فقط ، مهروس)
4 أوراق ليمون كافير
2.5 سم جالانجال مقطع شرائح
2 علبة بودرة كريمة جوز الهند
1 ملعقة كبيرة سكر بني

إعداد Rendeng:
أضف كل الملح ، والكزبرة ، والكركم ، والزنجبيل ، والثوم ، والكراث ، ورقائق الفلفل الحار إلى محضر الطعام وقم بتشغيله حتى لا يتبقى أي كتل ويكون لديك معجون توابل ناعم.
يُضاف الزيت إلى قدر ثقيل القاع ويُسخن على نار متوسطة عالية حتى يتلألأ.
اقلي اللحم على دفعات ، مع ترك كل سطح يتحول إلى اللون البني قبل التقليب. انقلي اللحم البقري المحمر إلى وعاء وكرريه مع باقي اللحم.
نضيف الليمون وأوراق الليمون والخولنجان إلى الزيت الساخن ويقلى حتى تفوح رائحته.
انقلي اللحم إلى الوعاء ، مع ترك الزيت في القدر.
اخفض الحرارة إلى متوسطة منخفضة ، ثم أضف معجون التوابل.
تقلى مع التحريك باستمرار حتى تفوح رائحته وتتبخر معظم الرطوبة (حوالي 10-15 دقيقة). إذا بدأ المعجون في الاحتراق ، خففي الحرارة وأضيفي القليل من الماء.
رطب مسحوق كريمة جوز الهند في كوبين من الماء ثم أضفه إلى القدر مع سكر النخيل
يُعاد اللحم البقري والأعشاب إلى القدر ، ويُحرّك المزيج لدمج الحرارة إلى درجة حرارة متوسطة منخفضة وتغطيتها بغطاء.
حركي الرندانج بشكل دوري واتركيه على نار هادئة لمدة 3-4 ساعات حتى يصبح اللحم طريًا جدًا.
بمجرد أن ينضج اللحم ، أزل الغطاء وارفع درجة الحرارة. في هذه المرحلة ، يجب أن يكون هناك قدر كبير من الزيت في إناء اللحم ، لذا فأنت تقلي الصلصة وتركز النكهات. ستحتاج إلى تقليب الخليط باستمرار لمنعه من الاحتراق ، لكنك تريد تبخير أكبر قدر ممكن من السائل دون حرق اللحم.
يتم تحضير الرندانج عندما لا يتبقى أي صلصة تقريبًا ويكون اللحم بنيًا داكنًا. من الناحية المثالية ، سوف تترك هذا المزيج طوال الليل لتوزيع النكهات بالتساوي على اللحم. خلال هذا الوقت ، سوف يتحول لون اللحم إلى الشوكولاتة وتتعمق النكهات.

وصفة تاهو جرجروت

ما هو Tahu Gejrot؟ Tahu gejrot هو طبق إندونيسي بسيط للغاية ؛ تبدو هذه السحب من التوفو الذهبي المقلي وكأنها عبوات صغيرة خلف نوافذ الصناديق التي تباع منها. بالنسبة لهذا الطبق ، تصنع صلصة بسيطة من الثوم والكراث والفلفل الحار التايلاندي والملح وسكر النخيل والماء وصلصة الصويا الحلوة.

مقادير تاهو Gejrot:



8 قطع توفو مقلي
10 فلفل أخضر حار
4 فلفل أحمر حار
3 بصل أحمر
1 ثوم
2 ملعقة كبيرة صلصة روبيان
½ كوب ماء
2 ملعقة صغيرة سكر بني
½ ملعقة صغيرة ملح (اختياري)

تجهيزات Tahu Gejrot:

يُمزج الفلفل الحار والبصل الأحمر والثوم معًا.
أضيفي صلصة الجمبري والسكر البني والملح والماء.
نقطع التوفو ونسكب المزيج عليها.

وصفة Siomay

ما هو Siomay؟ Siomay ، عبارة عن زلابية إندونيسية بالأسماك على البخار مع الخضار تقدم في صلصة الفول السوداني المشتقة من Shumai الصينية. هذا الطبق عبارة عن جزء كامل يأتي مع البطاطس المطهوة على البخار ، والملفوف ، والبيض ، والقرع المر ، ويقدم مع صلصة الفول السوداني المسلوقة المشابهة لجادو-غادو. تعتبر وجبة خفيفة تشبه الديم سوم الصيني ، لكنها مخروطية الشكل.



مقادير Soimay:

عجينة السمك

300 جرام فيليه ماكريل إسباني

1 ملعقة كبيرة زيت سمسم

1 بيضة

1 بصل أخضر مقطع إلى شرائح رفيعة

1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة سكر

رشة فلفل

50 جرام من مسحوق التابيوكا

100 مل ماء

سيوماي

قطعتان من القرع المر ، مقطعتان إلى دوائر بقطر 2 بوصة ،

1 حبة توفو ، مقطعة إلى 4 مثلثات

مرافقة

4 حبات بطاطس مقطعة إلى أرباع ومطهوة على البخار

1 ملفوف منزوع البذور ومقطع ومبخر على البخار

8 بيضات مسلوقة / 8 حامض كافير

صلصة الصويا الحلوة / صلصة الفول السوداني

300 جرام فول سوداني محمص جاف / 4 فصوص ثوم

5 فلفل أحمر / 2 ملعقة كبيرة سكر / 2 ملعقة كبيرة ملح

تحضير Siomay:

عجينة السمك

يُخفق الماكريل في محضر الطعام ، ثم يُنقل إلى وعاء ويخلط جيدًا مع باقي المكونات. اجلس جانبا.

سيوماي

تُحشى كل جولة من القرع المُر بمعجون السمك.

استخرج الجزء الأوسط من التوفو واخلطه بكمية متساوية من معجون السمك وأعد حشو الخليط مرة أخرى في التوفو المجوف.

القرع المر المحشو بالبخار والتوفو المحشو حتى يخرج عود أسنان نظيفًا ، حوالي 10 دقائق.

اختياري: إذا كان لديك معجون سمك متبقي ، قم بإعداد ماء مغلي في إناء ، ثم أسقط ملعقة كبيرة من معجون السمك في الماء المغلي. ينضج معجون السمك تمامًا عندما يطفو على السطح.

صلصة الفستق

طحن الفول السوداني في محضر الطعام. نقل إلى وعاء الخلط.

سخني مقلاة وجفف الثوم والفلفل الحار .

ثم قم بطحنها في محضر الطعام. أضف هذا إلى وعاء الفول السوداني.

أضف السكر والملح إلى الفول السوداني المطحون والثوم والفلفل الحار. اخلط جيدا. أضف كمية كافية من الماء لعمل عجينة سميكة.

وصفة Sop Kambing
ما هو Sop Kambing؟ Sop Kambing هو حساء لحم الضأن شائع في المطبخ الماليزي والإندونيسي. إذا شعرت إندونيسيا بالبرودة الكافية لتستلزم الحساء الشتوي ، فستكون Sop Kambing أكثر شعبية. حساء قوي مع مرق أصفر مليء بالكرفس والطماطم وقطع كبيرة من لحم الماعز لقوام لذيذ ؛ بلمسة من الزنجبيل وأوراق الليمون والشمعدان والبصل الأخضر يضفي عليها رائحة الفلفل التي تضيف نكهة منعشة إلى الأرض.

مكونات Sop Kambing:
معجون التوابل:



4 ملاعق صغيرة بذور كزبرة
1 ملعقة صغيرة فلفل أبيض
1 ملعقة صغيرة بذور شمر
1 ملعقة صغيرة بذور كمون أو مسحوق
نصف ملعقة صغيرة مسحوق كركم
1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب المبشور
مقبض من الزنجبيل الطازج المهروس
5 فصوص ثوم كاملة
1 بصلة كبيرة مقطعة أنصاف
7 ملاعق كبيرة زيت نباتي
حساء:
1 كغ من الضلوع والسيقان
2 لتر ماء
2 جزر متوسط الحجم مقطع إلى قطع 2 سم
2 حبات متوسطة الحجم مقشرة ومقطعة إلى أرباع.
10 قطع من أوراق الكرنب الأبيض ، مقطعة إلى قطع كبيرة
3 حبات طماطم حمراء مقطعة إلى أرباع
5 حبات هيل ، مصحوبة بكدمات
1 مقبض زنجبيل كبير
قليل من الملح
مقبلات:
كزبرة / كزبرة
رقائق الكراث المقلية
سامبال (اختياري)

تحضير Sop kambing:
تحتاج أولاً إلى صنع عجينة التوابل. استخدم الهاون والمدقة وطحن الكزبرة والشمر والفلفل وبذور الكمون.
قشر الزنجبيل والثوم ، وأضفهما مع مسحوق الكركم واستخدميه في عجينة.
قشري البصل وقطعيه إلى 8 قطع ، وتأكدي من أن كل طبقة سائبة ، سخني مقلاة على نار متوسطة ، أضيفي الزيت واقلي البصل. يضاف معجون التوابل ويقلب حتى يتحرر العطر. نصيحة: احرص على عدم حرق العجينة وإلا فسيكون طعمها مرًا ومتفحمًا. بمجرد أن يصبح البصل طريًا ، يُسكب المزيج في وعاء ويترك ليبرد لمدة عشر دقائق. اغسل الضلوع وانقعها بالملح والفلفل الأسود. يقلب جيدا ، يغطى ويترك لمدة ساعة. يُملأ القدر بماء بدرجة حرارة الغرفة ثم يُضاف الضلوع ويُوضع في الوعاء. اغسل الضلوع لإزالة الحثارة والتخلص من الماء.
في وعاء نظيف ، يُغلى الماء ويُضاف إليه حبات الهال المكدومة واليانسون النجمي وعود القرفة. أضيفي اللحم مع كل قطرة من خليط التوابل. اتركه يغلي لمدة 5 دقائق ثم غطيه واترك الحساء لينضج على نار خفيفة لمدة ساعتين على الأقل.
نصيحة: تعلم أن الحساء يكون جاهزًا عندما يصبح اللحم طريًا جدًا بحيث ينزلق بسهولة عن العظام. يُقدم في وعاء الحساء ويُزين بأوراق الكزبرة والكراث المقلي وبعض السامبال على الجانب

وصفة إيكان بكار

ما هو إيكان بكار؟ إيكان باكار هو أحد الأسماك المشوية المشهورة جدًا وهو أحد الأطباق الإندونيسية الكلاسيكية للأسماك المشوية على الفحم. من الأفضل تقديم هذا الطبق مع الأرز العادي الدافئ والخيار وسمبال بجاك أو سامبال تيراسي. يمكن أيضًا لف هذه الأسماك المقلية وشويها في أوراق الموز حتى لا يلتصق الجلد بالشواية.

مقادير إيكان بكار

1 سمكة كاملة منظفة

1 ملعقة كبيرة عصير ليمون

1 ملعقة كبيرة صلصة الصويا الحلوة

25 جم سمن

انقع السمك

3 شمعدانات

3 كراث

2 فص ثوم

1 ملعقة كبيرة مسحوق كركم

1 ملعقة صغيرة كزبرة

قليل من الملح

1 ملعقة كبيرة زيت نباتي

تحضير إيكان بكار:

نظف السمك وصنع شرحات من حوله.

يُسكب عصير الليمون فوقه لتقليل رائحة السمك.

امزج أو اطحن جميع المكونات المتبللة. ثم استخدمه لتتبيل السمك. توضع جانباً لمدة ساعة على الأقل.

عندما يتم امتصاصه بشكل كافٍ ، اشوي السمك وادهنه بالتبيلة المتبقية

عندما يكون السمك على وشك أن يصبح جاهزًا ، ادهنه بصلصة الصويا الحلوة والسمن.

استمر في الشوي حتى ينضج.

وصفة Bebek Goreng
ما هو Bebek Goreng؟ Bebek Goreng هو طبق احتفالي بالي كلاسيكي يسهل طهيه في الشواء. البط رفيق شائع في حقول الأرز في جميع أنحاء إندونيسيا ، لكن هذا الطبق يستغرق وقتًا أطول من المتوسط في التحضير. تأتي البطة المقلية في كثير من الأحيان على شكل كتلة من العظام الصغيرة واللحوم الزيتية المقلية بشكل مفرط وتقدم عادة مع الأرز وفول الثعبان المطبوخ على البخار أو الخضار الصينية ، وسمبال ساخن.

مكونات Bebek Betutu:



1 بطة
1 سم كركم طازج مقطع إلى شرائح
200 جرام أوراق سبانخ ، مبشورة ومقطعة
1 عود قرفة أو قطعة من لحاء القرفة
1 لفة من أوراق الموز (اختياري)
معجون توابل
10 كراث ، مقطع
فصوص من رأس ثوم
4 شمعدانات ، مسحوقة
2 ملعقة صغيرة معجون روبيان ، محمص
خولنجان 1 سم
1 سم قطعة زنجبيل
1 سم كركم طازج
3 حبات فلفل أحمر مفرومة خشنة (اختياري)
1 ساق ليمون ، أوراق خارجية ، مفرومة
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل مبشور
1 ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
2 ملعقة صغيرة بذور كزبرة ، مسحوقة
3 ملاعق كبيرة عصير ليمون
3 أوراق ليمون كافير مقطعة إلى شرائح
2 ملعقة كبيرة زيت فول سوداني
2 ملعقة كبيرة ماء
3 ملاعق صغيرة ملح

إعداد Bebek Betutu:
سخن الشواية بغطاء. بدلاً من ذلك ، سخن الفرن مسبقًا إلى 160 درجة مئوية. اغسل البط من الداخل والخارج في وعاء من الماء مملوء بالكركم.
ضعي مكونات معجون التوابل في الخلاط واخلطيها حتى تحصلي على عجينة متكتلة.
يُمزج نصف العجينة مع أوراق السبانخ ويترك جانباً.
افركي العجينة المتبقية على البط من الداخل والخارج. نحشو تجويف البط بخليط السبانخ وعود القرفة أو لحاء القرفة.
لف البط جيداً بورق الموز أو ورق القصدير. سواء باستخدام الأوراق أو ورق القصدير ، لف الطرد بطبقة أخيرة من ورق الألمونيوم. ضع الطرد على صينية الفرن.
اطبخ البطة في الشواء لمدة 4 ساعات. بدلاً من ذلك ، اطهيه في الفرن لمدة ساعتين ، ثم اخفضي درجة الحرارة إلى 120 درجة مئوية واطهيه لمدة ساعتين إضافيتين.
أخرجيها من الشواية أو الفرن وصفي العصائر في قدر. يُطهى على نار خفيفة حتى ينخفض قليلاً ويُمزج مع القليل من حشوة البط. قدميها في وعاء بجانب البط.

وصفة Otak-Otak

ما هو Otak-Otak؟ Otak-otak عبارة عن كعكة سمك مشوية مصنوعة من لحم السمك المفروم الممزوج بنشا التابيوكا والتوابل ملفوفة بأوراق الموز قبل شويها على الفحم. إنه معروف على نطاق واسع في جميع أنحاء إندونيسيا. من الأفضل تقديم هذا الطبق مع الفلفل الأحمر الممزوج بصلصة الصويا المخمرة ، ولكن في جاكرتا يرافقه صلصة الفول السوداني في كل مكان.

مكونات Otak-otak:
2 م من أوراق الموز
1 بيضة
3 أوراق ليمون كافير مقطعة إلى شرائح
325 فيليه سمك النهاش أحمر أو شرائح سمك بيضاء صلبة ،
نصف كوب حليب جوز الهند
50 ورقة تنبول
معجون توابل
1 بصلة مفرومة
4 فلفل أحمر طويل مقطع إلى شرائح
3 فلفل حار أحمر جاف كبير ، منقوع في ماء ساخن لمدة 10 دقائق
½ ساق عشب الليمون ، جزء أبيض فقط ، مقطع شرائح
نصف ملعقة صغيرة كركم مطحون مفروم
1 ملعقة صغيرة معجون روبيان مجفف

تحضير Otak-otak:
ستحتاج إلى 10 أعواد أسنان لهذه الوصفة.
توضع أوراق الموز في قدر من الماء المغلي لمدة 5 دقائق أو حتى تنضج. انتعش الأوراق في وعاء من الماء المثلج. صفيها على منشفة ورقية وضعها جانباً.
لعمل معجون توابل ، قم بمعالجة جميع المكونات و 1 ملعقة كبيرة ماء في معالج الطعام إلى عجينة ناعمة ، مع إضافة المزيد من الماء إذا لزم الأمر.
انقلي المزيج إلى وعاء كبير ، أضيفي نصف ملعقة صغيرة من الملح والبيض وأوراق الليمون الكفيري وقلبي حتى يتجانس. يُضاف السمك ، ويُقلب حتى يتماسك ، ثم يُضاف حليب جوز الهند تدريجياً. يخلط ويوضع جانبا.
لعمل الطرود ، ضع قطعة واحدة من أوراق الموز على سطح مستوٍ بحيث تكون الحافة الطويلة في مواجهتك.
ضع 3 أوراق تنبول ، بحيث يكون الجانب اللامع لأسفل ، في وسط ورقة الموز. أضيفي ملعقة كبيرة ممتلئة من خليط السمك وضعي عليها 2 ورق تنبول آخر. اطو الحافة الطويلة الأقرب إليك من الحافة العلوية ، وأرفق الحشوة ، ثم اطو الحواف القصيرة حتى تتداخل في المنتصف. ثبته باستخدام عود أسنان.
كرر تعبئة الطرود وطيها مع باقي أوراق الموز وأوراق التنبول ومزيج السمك.
ضعي الطرود في قدر بخاري كبير فوق قدر من الماء المغلي واتركيه على البخار لمدة 10 دقائق أو حتى يتماسك الحشو.

وصفة البابايا

ما هو دون بابايا؟ البابايا هي واحدة من أسرع الأشجار نموًا في جنوب شرق آسيا ، وأوراقها المرة رائعة للقلي. توفر هذه الأوراق تغذية رائعة لكل الناس في جميع أنحاء العالم. هذا الطبق شائع في مانادو ويفضل تقديمه مع الأرز الدافئ.

مكونات Daun Papaya:
150 جرام من أوراق البابايا الطازجة
1 ملعقة صغيرة ملح
50 جرام تيري ميدان
1/4 ملعقة صغيرة من صودا الخبز
4 كراث ، مقطع ناعم
2 فص ثوم ، مقطع ناعم
2 سم الخولنجان
1 ورقة غار إندونيسية
3 فلفل حار عين الطائر ، مقطوع بزاوية
75 مل ماء
قليل من الملح
قليل من السكر

إعداد دون بابايا:

افركي الملح فوق أوراق البابايا واعصريها حتى تذبل ثم اشطفيها بماء حبة البركة.
في قدر ، يُضاف الماء ويُغلى المزيج. أضف أوراق البابايا وصودا الخبز حتى تنضج. صفيها وقطعيها إلى قطع أصغر.
يُسخن الزيت في مقلاة ، يُضاف الكراث والثوم والخولنجان وأوراق السلم ويُمزج حتى تفوح رائحته.
تُضاف أوراق البابايا والفلفل الأحمر الحار و 75 مل من الماء والملح والسكر.
يقلب بشكل متساو ويترك البهارات تمتص لبضع دقائق.
يُضاف تيري ميدان ويُحرّك ويُرفع عن النار.



وصفة جورنجان

ما هو جورنجان؟ جورينجان ليس أكثر من مجموعة متنوعة من الأطعمة المقلية ، ولكنه أكثر الوجبات الخفيفة إنتاجًا في إندونيسيا. أي إضافات مثل الموز المقلي ، الكسافا الحلوة المقلية ، الملفوف الأبيض ، الفاصوليا الخضراء والجزر هي مجرد واحدة من العديد من المكونات التي يمكن استخدامها في هذا الطبق المقلي.

مكونات جورنيجا:

ملفوف أبيض مقطع
فاصوليا خضراء مفرومة
الجزرة ، صر
1 أو 2 بيضة حسب كمية الخضار التي ستقليها ، اخفقيها قليلاً
دقيق لجميع الأغراض ، يكفي فقط لتكثيف العجين إلى القوام الصحيح
قليل من الملح
رشة فلفل
بعض قطرات الماء
زيت القلي

تحضير جورنيجا:

يُمزج البيض المخفوق والطحين والملح والماء والأعشاب في وعاء. اخلطيها مع قوام فطيرة.
ضعي الخضار المقطعة في هذا الوعاء واخلطيهم جيدًا.
سخني الزيت في مقلاة مسطحة حتى يصبح ساخنًا جدًا ولكن ليس قريبًا من الاحتراق.
اسكبي الخليط بالملعقة واقليه حتى يصبح لونه بنياً ذهبياً.

وصفة إندومي
ما هي الإندومي؟ Indomie هي علامة تجارية للمعكرونة سريعة التحضير من Indofood ، أكبر مصنع للمعكرونة الفورية في إندونيسيا مع 72٪ من حصة السوق. تُباع في محلات البقالة وأم القرية ومحلات البوب وحتى من سلة الدراجات ، لا تطلب Indomie أكثر من الماء الساخن وعلبة من النكهات الناتجة عن المواد الكيميائية.



مكونات إندومي:
2 عبوة إندومي
¼ بصل أحمر
فص ثوم
1 آتا رودو
1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
2 ملاعق طبخ من الحساء
لحم مبشور
حفنة من البقدونس المفروم
كوب ماء

تحضير الإندومي:
يقطع البصل إلى مكعبات ويوضع جانباً
في قدر ، سخني زيت الزيتون واقلي المكونات المقطعة لمدة دقيقة.
أضيفي كوبًا من الماء إلى القدر ، متبوعًا بالرقائق والبهارات الإندومي
اتركيه ليغلي وسيخلق مرقًا متبلًا
تضاف نودلز الإندومي وتغلي لمدة 5-7 دقائق.



وصفة باوانج جورينج

ما هو باوانج جورينج؟ باوانج جورينج عبارة عن طبق من خليط البصل والملح بالإضافة إلى التوابل المختلفة حتى تقطيعها ناعما ثم تقلى بالزيت الساخن حتى يتحول لونها إلى البني الفاتح وتفوح رائحتها وتكون الرفع جاهزة للتقديم. يُزرع هذا الطبق عمومًا في العديد من الأطباق الإندونيسية كمُحسّن للنكهة والنكهة.

مكونات باوانج جورينج:
1 ملعقة كبيرة زيت الفول السوداني
6 كراث

تحضير باوانج جورينج:
قشر الكراث وقطعه إلى شرائح رفيعة قدر الإمكان باستخدام مندولين أو سكين حاد للغاية.
انشر شرائح الكراث في طبقة رقيقة على صينية كبيرة ، بحيث تتداخل بأقل قدر ممكن
يُسكب زيت الفول السوداني في قدر صغير ثقيل إلى عمق 1 بوصة. يُسخن على نار متوسطة عالية حتى يسجل مقياس حرارة القلي العميق 325 * فهرنهايت. يعمل على 5-6 دفعات صغيرة ، يُضاف الكراث إلى الزيت ويُقلى مع التحريك باستمرار حتى يضيء بني ذهبي حوالي 1 1/2 دقيقة للحصول عليها ذهبية تماما.
قم بإزالتها من الزيت بضع ثوانٍ قبل ظهورها فعليًا. قم بإزالة الكراث من الزيت بملعقة مشقوقة وصفيها على طبق مبطن بمنشفة ورقية (سيصبح داكنًا قليلاً أثناء الجلوس). لتهدأ.



وصفة كروبوك أودانغ

ما هو كروبوك أودانغ؟ كروبوك أودانغ عبارة عن مقرمشات مقلية مصنوعة من النشا ومكونات أخرى تعمل كمنكهات. هذه عبارة عن مقرمشات صغيرة الحجم ؛ نظير الرقائق (أو رقائق البطاطس) في المطبخ الغربي. إنها وجبة خفيفة شهيرة في أجزاء من إندونيسيا.

مقادير كروبوك أودانغ:
4 رقائق بسكويت ويفر روبيان مجفف
زيت للقلي

استعدادات كروبوك أودانغ:

سخني الزيت في مقلاة كبيرة أو مقلاة ثقيلة على نار متوسطة.
عندما يكون الزيت ساخنًا ، أضف الرقائق الأكبر حجمًا واحدًا تلو الآخر ، واسكب الزيت فوقها أثناء الطهي - يجب أن يكون الزيت ساخنًا بدرجة كافية ليجعلها تنتفخ في غضون 2-3 ثوانٍ من سقوطها. جربها بقطعة صغيرة أولاً.
إذا لم يكن الزيت بدرجة الحرارة المناسبة ، فسيكون قاسيًا وجلديًا وليس هشًا وذوبانًا. من ناحية أخرى ، إذا كان الزيت ساخنًا جدًا ، فسوف يتحول إلى اللون البني بسرعة كبيرة.
قم بإزالة الرقائق بملعقة مشقوقة وصفيها على منشفة ورقية (توضع على رف سلكي - هذا سيبقي الرقائق هشّة).
تبرد جيدًا قبل تخزينها في حاوية محكمة الإغلاق.

وصفة أيام بكار بومبو روجاك

ما هو بومبو روجاك؟ بومبو روجاك هي صلصة بومبو روجاك حلوة وحارة مصنوعة من الماء ، جولا جاوا ، أسام جاوا ، فول سوداني سوتيه مطحون ، معجون تيراسي روبيان ، ملح ، فلفل عين الطير ، وفلفل أحمر حار. تتناسب هذه الصلصة مع الفاكهة والدجاج وأنواع مختلفة من اللحوم.

المقادير أيام بكار بومبو روجاك:



1 دجاجة كاملة مقطعة إلى 8 أو 10 قطع
500 سم مكعب من حليب جوز الهند
1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
1 ساق من عشب الليمون الطازج (سيره)
معجون توابل
6 كراث أو 1 بصلة حمراء متوسطة
3 فصوص ثوم
4 فلفل أحمر كبير ، مصنفر
2 فلفل عيون طائر (إذا كنت لا تحبه حار ، فتخط هذا)
5 شمعدانات
1 سم زنجبيل
1 ملعقة صغيرة مسحوق كركم
رشة ملح وسكر

تحضير أيام بكار بومبو روجاك:

انقع الدجاج بالملح. اجلس جانبا
سخن الفرن على 180 درجة مئوية.
امزج أو اطحني معجون التوابل. اجلس جانبا.
عندما يصبح الفرن جاهزًا ، اخبز الدجاج لمدة 45 دقيقة. يمكنك أيضًا شواء الدجاج على شواية الفحم.
سخني ملعقة كبيرة من الزيت واقلي معجون البهارات مع عشب الليمون حتى تفوح رائحته. نضيف الدجاج مع التحريك جيدا.
ثم أضيفي زيت جوز الهند واستمري في الطهي حتى تمتص الصلصة.



وصفة Kecap Manis

ما هو Kecap Manis؟ Kecap Manis هي صلصة شهيرة تشبه صلصة الصويا الحلوة بنكهة الثوم أو اليانسون. Kecap manis موجود في العديد من الأطباق الإندونيسية الغذائية ، ولكنه محلى بسكر النخيل ويستخدم كتوابل. الصلصة عبارة عن سائل أسود كثيف وليست مالحة على الإطلاق ولها نكهة كريمة غنية جدًا.

مكونات Kecap Manis:
2 12 كوب سكر بني
2 3⁄4 كوب صلصة صويا داكنة
3 فصوص ثوم مهروسة
1⁄2 ملعقة صغيرة يانسون نجمي
شريحتان من الزنجبيل الطازج
1⁄2 كوب ماء

تحضير Kecap Manis:
كراميل السكر في قدر على نار خفيفة مع التحريك باستمرار.
عندما يذوب السكر أضيفي باقي المكونات.
يُغلى المزيج مع التحريك باستمرار حتى يذوب السكر تمامًا.
خففي الحرارة واطبخي لمدة 10 دقائق إضافية.
يرفع عن النار ويترك ليبرد.
تصب في زجاجة وتخزينها في الثلاجة.

وصفة Rempeyek Kacang

ما هو Rempeyek Kacang؟ Rempeyek Kacang عبارة عن فول سوداني هش مصنوع بشكل عام من الدقيق الممزوج بالماء بحيث يُعطى العجين ومواد الحشو مثل الفول السوداني والسمك المملح وحتى القليل ، حتى العث أو الجنادب.

مكونات Rempeyek Kacang:
فول سوداني مقرمش مقرمش
400 جرام من دقيق الأرز
1/2 ملعقة كبيرة من دقيق التابيوكا
1/2 كجم فول سوداني مقشر أولاً
4 قطع بندق
4 فصوص ثوم
1 ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة
250 سم مكعب من حليب جوز الهند
100 سم مكعب من الماء
1 بيضة
1 ملعقة كبيرة ماء بياض (إذا كنت ترغب في الاستخدام)
5 قطع من أوراق الليمون ، مقطعة إلى شرائح رفيعة (إذا أردت الاستخدام)
ملح للتذوق
زيت الطهي حسب الرغبة

إعداد Rempeyek Kacang:

أولاً ، خذي الوعاء وأضيفي البيض والثوم وجوزة الطيب ومسحوق الكزبرة والملح والماء ، ثم اخلطيها حتى تصبح ناعمة.
ثم تُمزج البهارات مع الماء وحليب جوز الهند ودقيق الأرز ودقيق التابيوكا والفول السوداني وأوراق الليمون. ثم يقلب حتى يتوزع بالتساوي.
قم بتسخين الزيت ، ثم أدخل الخليط شيئًا فشيئًا عند الحواف لتشكيل قرص رفيع ، على نار متوسطة حتى kecoklatan.angkat ، صفيها ، وصفيها ، وانتهت.

وصفة كاري الدجاج الجاوي

ما هو الدجاج الجاوي كاري؟ كاري الدجاج الجاوي هو طبق إندونيسي مثالي معروض لدجاج مجاني عالي الجودة. ستحقق القطعة الكاملة ، المقطعة إلى قطع صغيرة ، أفضل النتائج ، على الرغم من أنه يمكن استبدال أجزاء الدجاج الكاملة دون المساس بمذاق الطبق. عادة ما يأتي هذا الطبق مع أوراق dun salam ، وهي عشب التوابل المجفف الذي تم تقديره في الطبخ الإندونيسي ، مما يساعد على إعطاء هذا الطبق رائحته الفريدة



مقادير كاري الدجاج الجاوي:
3 ملاعق كبيرة زيت
8 قطع دجاج بالعظم
6 أكواب حليب جوز الهند رقيق
3 أوراق غار
2 ورق ليمون كافير
2 حبة ليمون ، كدمات ومعقدة
1 ملعقة كبيرة سكر نخيل
1 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة عصير تمر هندي
طحن ما يلي إلى معجون التوابل
100 جرام كراث
4 فصوص ثوم
6 شمعدانات
1 إنش زنجبيل
1 بوصة جالانجال
نصف ملعقة صغيرة مسحوق كركم
نصف ملعقة صغيرة مسحوق كمون

ملعقة صغيرة فلفل أبيض مطحون oon

مقبلات
رقائق الكراث المقلية
شراء كاري جافا: انقر هنا
تحضير الدجاج الجاوي بالكاري:
يُحمى الزيت في مقلاة ويقلى معجون التوابل حتى تفوح رائحته ، حوالي 3 إلى 5 دقائق.
يُضاف الدجاج ويُطهى حتى يختفي اللون الوردي.
أضف حليب جوز الهند الرقيق وباقي المكونات. يُغلى المزيج ويُخفّف النار ويُترك على نار خفيفة حتى ينضج الدجاج وتقل الصلصة وتصبح سميكة.
أطفئي النار وانقليها إلى وعاء التقديم وزينيها برقائق البصل المقلي وقدميها مع الأرز الأبيض المطهو على البخار.

وصفة ناسي كونينج

ما هو ناسي كونينج؟ يُطلق على Nasi Kuning أحيانًا اسم Nasi Kunyit ، وهو طبق أرز إندونيسي أصفر شائع يتم تقديمه خلال المهرجانات الاحتفالية أو العطلات أو المناسبات الخاصة في البلاد - خاصة في جزيرة Java. هذا الطبق مطبوخ بحليب جوز الهند والكركم. قد يأتي في شكل مخروط يسمى tumpeg وعادة ما يؤكل خلال المناسبات الخاصة. في الوقت الحاضر ، يمكنك الاستمتاع بـ Nasi Kuning على الإفطار أو قائمة الطعام المصنوعة منزليًا نظرًا لأنها تُباع الآن بشكل شائع في الأسواق التقليدية الصباحية أو يمكننا إعدادها في المنزل ببساطة بمساعدة طباخ الأرز

مكونات ناسي كونينج:
1 كوب أرز
2 كوب ماء
12 كوب حليب جوز الهند
2 إنش قطعة من عشب الليمون الطازج
2 ورق غار
1 ملعقة صغيرة كركم
1⁄2 ملعقة صغيرة ملح

تحضير ناسي كونينج:

سحق الليمون بحافة السكين لإخراج الرائحة.
اخلطي جميع المكونات معًا في قدر.
يوضع على الموقد حتى يبدأ في الغليان.
اخفض الحرارة. غطي المزيج واطهيه حتى ينضج الأرز وامتصاص الماء.
إزالة أوراق الغار والليمون قبل التقديم.

وصفة كوكيز قهوة كابتشينو

ما هي كوكيز قهوة كابتشينو؟ كوكيز قهوة كابتشينو هي بسكويت لتغمس في قهوتك. سواء كنت من النوع التقليدي من بسكويت الشاي الغني ، أو كنت ترغب في أن تكون أكثر تعبيراً قليلاً وتذهب إلى شوكولاتة دايجستيف ، يستمتع معظمنا بتغميس البسكويت الجيد.

مكونات كوكيز قهوة الكابتشينو:



1 ملعقة صغيرة مسحوق إسبرسو سريع التحضير
1 ملعقة صغيرة فانيليا
1 كوب زبدة طرية
1/2 كوب سكر حلويات
1-2 / 4 أكواب طحين لجميع الأغراض
1 ملعقة كبيرة كاكاو الخبز
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
سطح أملس:
2 كوب سكر حلواني
1/4 كوب قهوة باردة
4 ملاعق صغيرة زبدة ذائبة
1/4 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
30 حبة بن مغطاة بالشوكولاتة
تحضير كوكيز قهوة كابتشينو:
في وعاء صغير ، قم بإذابة مسحوق الإسبريسو بالفانيليا.
في وعاء كبير ، كريمة الزبدة وسكر الحلويات حتى تصبح خفيفة ورقيقة. يخفق في خليط الفانيليا. يُمزج الدقيق والكاكاو والملح والقرفة ؛ يضاف تدريجياً إلى خليط الكريما ويخلط جيداً. غطيه وضعيه في الثلاجة لمدة 30 دقيقة أو حتى يسهل التعامل معه.
شكل في 1 في. كرات. ضع 2 بوصة بعيدًا على ورق الخبز غير المدهون ؛ تتسطح قليلا. اخبزيها على حرارة 400 درجة لمدة 7-9 دقائق أو حتى تنضج. يجب عليك ان تزيل السلم لكي يبرد تماما.
في وعاء صغير ، اخلطي السكر والقهوة والزبدة والقرفة. اغمس كل ملف تعريف ارتباط في خليط القهوة ؛ السماح للتقطير الزائد. توضع على صينية خبز مغطاة بورق مشمع وتوضع فوقها حبة قهوة. يبرد حتى يضبط. المحصول: 2-1 / 2 دزينة.

وصفة Krupuk Ubi Kayu (كسارات الكسافا)

ما أنا كروبوك أوبي كايو؟ Krupuk Ubi Kayu عبارة عن تكسير نشا الكسافا موجود في كل مكان في إندونيسيا. هذه المقرمشات رائعة مع العديد من المشروبات المتخصصة.



مكونات كروبوك أوبي كايو:
1 كجم الكسافا ، شرائح رقيقة
1 ملعقة صغيرة كابور سيريه

بومبو:
5 كراث
1 ملعقة كبيرة خل
4 فصوص ثوم
ملح للتذوق
2 لومبوك
10 نيوت
زيت الطهي

اشتر KRUPUK UBI KAYU: انقر هنا
تحضير Krupuk Ubi Kayu:
دع شرائح الكسافا نصف ساعة في الماء مع كابور سيريه أسابيع.
اصنعي عجينة من البهارات واطهيها على نار خفيفة حتى تصبح عجينة سميكة. أضف الخل حسب الرغبة واتركه يبرد.
جفف شرائح الكسافا المصفاة على ورق مطبخ أو قطعة قماش جافة. تُخبز شرائح الكسافا في زيت ساخن نصف مطبوخ.
ضعهم بجانب بعضهم البعض على ورق المطبخ وتأكد من عدم التصاقهم ببعضهم البعض.
اقليها حتى تصبح مقرمشة بالزيت الساخن مرة أخرى. ضع الرقائق على مناشف ورقية.
اتركيها تبرد واخلطيها من خلال عجينة الأعشاب الباردة. أريد البسكويت أقل سخونة ، ثم اترك طريقة نيويتس.



وصفة شوفان بادي (إمبينج بيلينجو)

ما هو شوفان البادي؟ Padi Oats المعروف أيضًا باسم Emping Belinjo هو تكسير إندونيسي قائم على الروبيان مصنوع من المكسرات Melinjo. يعد Padi Oats واحدًا من العديد من الوجبات الخفيفة التقليدية التي انتشرت في العديد من الأماكن والمقاطعات في جاوة ، هذا الطعام مصنوع من بذور Gnetum gnemon التي تعيش في الجنوب الشرقي آسيا: عادةً ما تستخدم البذور لصنع حساء الخضار الحامض أو رقائق البسكويت مثل Emping belinjo.

مقادير شوفان البادي:

1 كيلو بذور ميلينجو
مونة الاسمنت
الملعقة المسطحة
شراء شوفان PADI: انقر هنا
تحضير شوفان البادي:

الخطوة الأولى تأخذ بذور Melinjo من الشجرة
ثم قشر الجلد من البذور.
شوي الميلنجو في المقلاة لكن لا تستخدم زيت القلي. بعد ذلك ، تحطمت الميلنجو حتى استواء ونظف الجلد منها.
جفف Melinjos التي كانت مسطحة تحت أشعة الشمس ، انتظر حتى تصبح جافة وقاسية.
يقلى Melinjos الجافة في مقلاة باستخدام زيت القلي. (انتظر حتى تنضج جيدًا) ثم ارفع.



مشروب الحليب بالصودا

١ علبة صغيرة من الحليب المكثف .
١ علبة من مشروب الصودا.
نصف كوب قطع من الثلج.
١ ملعقة من سكر استيفا.

التعليمات

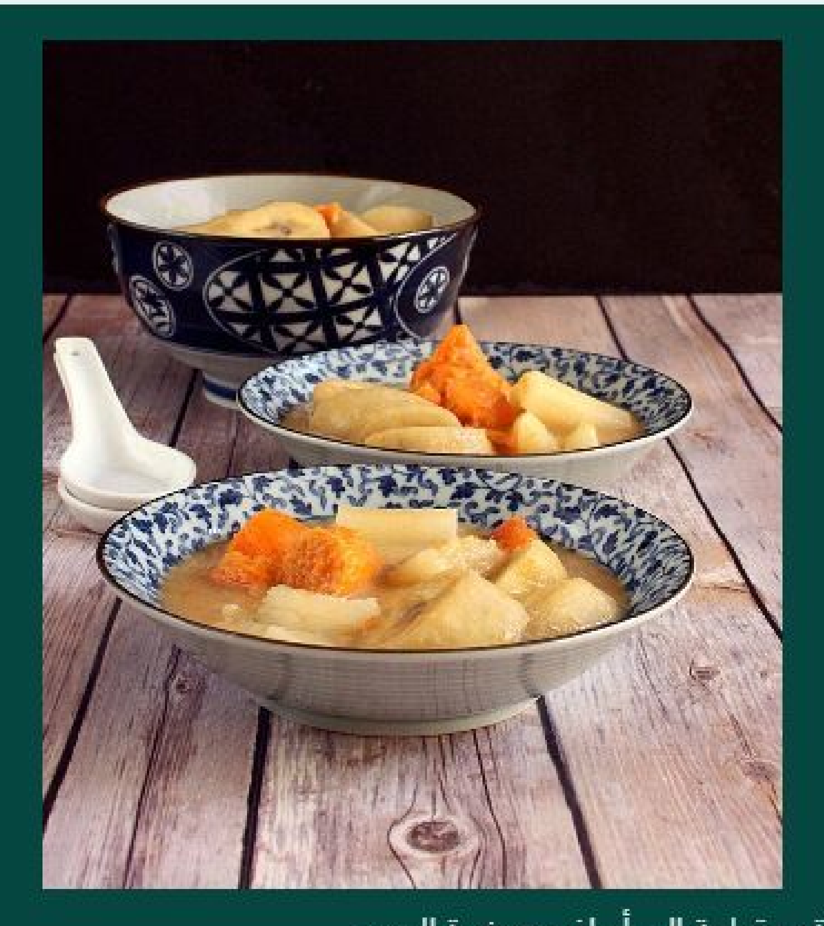
تضع الثلج في كوب كبير .
ثم نضيف علبة الحليب المكثف.
بعد ذلك نضيف مشروب الصودا .
نضيف ملعقة كبيرة من سكر استيفا.
ثم يقلب
ينصح تناولة بعد الطعام مباشرة أو فى وقت الصيف الحار .



مشروب الكنشور

المكونات
١ حبة من جذور الكنشور الطازج .
١ حبة من جذور الكركم الطازج .
١ حبة من جزور الجنزبيل .
١ ملعقة كبيرة من سكر النخيل البنى .
براد شاى .
٢ كوب ماء .
مصفاة شاى .

التعليمات
تقطع الجذور شرائح أو تغرم بالخلاط .
تضع فى براد شاى بة الماء الحار .
عند بداية الغلايان تضيف سكر النخيل البنى ويقلب حتى يمزج بالماء .
بعد ربع ساعة من الغلايان تصب المشروب فى كأس عن طريق المصفاة .
تناول المشروب على الصباح الباكر قبل الفطور أو قبل النوم .



الكومبوت هو kolak ،

مكونات

ميديافين
500 جرام من الكسافا (إندونيسي: كسافا) مقشر
6 أكواب ماء
3/4 كوب حليب جوز الهند
2 ورقة باندان معقودة
ملح 1/2 ملعقة صغيرة
500 جرام بطاطا حلوة (إندونيسي: بطاطا حلوة) مقشرة ومقطعة إلى أسافين صغيرة الحجم
125 جرام من سكر النخيل (إندونيسي: سكر جاوي)
500 جرام من لسان الحمل الناضج (إندونيسي: كيبوك موز / هورن موز) ، مقطّع إلى شرائح بحجم بوصة واحدة
تعليمات
تحضير قدر بخاري ، بخار الكسافا حتى تنضج ، حوالي 30 دقيقة. قم بإزالته من قدر البخار ، وقطع الكسافا إلى نصفين بالطول ، وإزالة اللب الصلب ، وتقطيعه إلى أسافين بحجم لدغة. اجلس جانبا.
يُضاف الماء وربع كوب من حليب جوز الهند وأوراق الباندان والملح في قدر. اطبخي حتى يغلي السائل بالكاد. تأكد أكثر من بقاء السائل في درجة غليان بالكاد طوال فترة الطهي.
تُضاف البطاطا الحلوة وسكر النخيل ، ويُطهى لمدة 15 دقيقة.
يُضاف موز الصبا والكسافا ويُطهى لمدة 15 دقيقة أخرى.
يُضاف حليب جوز الهند المتبقي (1/2 كوب) ويُطهى لمدة 15 دقيقة أخرى. قلّب كثيرًا.
أطفئي النار وقدميها ساخنة أو دافئة

تُباع خلال شهر رمضان. المكون الرئيسي لهذا الإصدار من الكومبوت هو kolak هي نسخة شائعة من Kolak kolang kaling
kolang-kaling (فاكهة النخيل)

Culinary Herbs



Oregano
Origanum vulgare
Uses: vegetables, roast beef, lamb, chicken, pork, fish, stuffing, pasta, pizza, soup, bread



Dill
Anethum graveolens
Uses: fish, meat, sauce, vegetables, pickles, soups, stews, dips, potatoes, bread



Parsley
Petroselinum crispum
Uses: egg, fish, poultry, veal, pork, vegetables, potatoes, pasta, soup
Combine With: chives, chervil, tarragon (fines herbes), basil



Chervil
Anthriscus cerefolium
Uses: soup, omelettes, roasted chicken, salad, dressing, fish (add fresh leaves toward the end to preserve flavor)
Combine With: parsley, chives, and tarragon (fines herbes)



Thyme
Thymus vulgaris
Uses: fish, poultry, soup, eggs, tomatoes, lamb, veal, croquettes
Combine With: parsley, bay, rosemary



Sage
Salvia officinalis
Uses: pork, poultry, lamb, sausage, stuffing, salad, cheese, vegetables, seafood, bread



Chives
Allium schoenoprasum
Uses: potatoes, omelettes, pasta, soup, salad, chicken, spreads
Combine With: parsley, chervil, tarragon (fines herbes)



Tarragon
Artemisia dracunculus
Uses: egg, poached fish, mushroom, vegetables, chicken, salad dressing
Combine With: parsley, chervil, chives (fines herbes)



Basil
Ocimum basilicum
Uses: tomatoes, pesto, sauce, pizza, pasta, salad
Combine With: garlic, parsley



Cilantro (Coriander)
Coriandrum sativum
Uses: mexican cuisine, salsa, soup, stew, chicken, rice, curry, avocado, tomato
Combine With: cumin, curry seasoning



Rosemary
Rosemarinus officinalis
Uses: lamb, pork, veal, chicken, potatoes, vegetables, squash, salad dressing, bread
Combine With: italian herbs

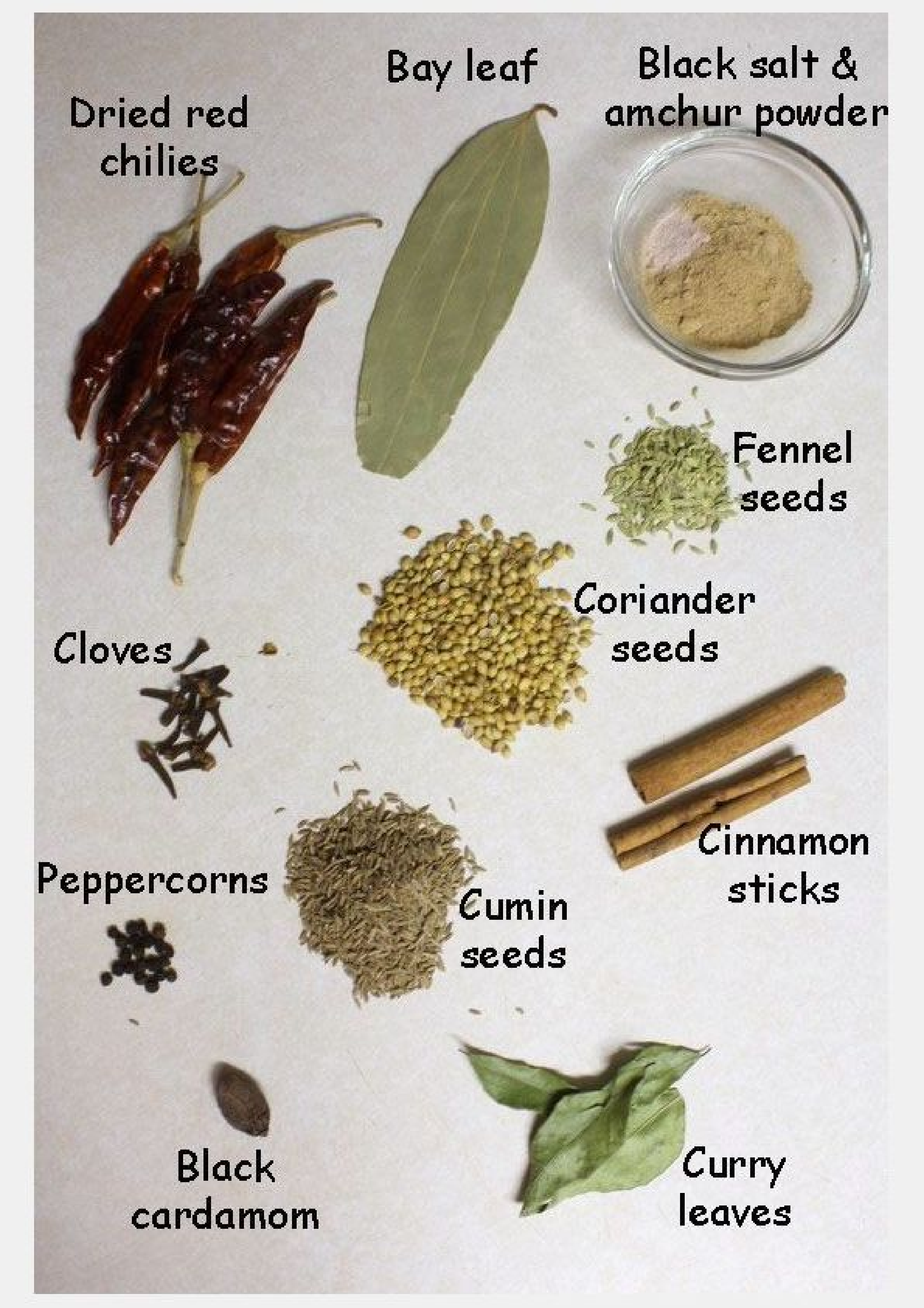


Mint
Mentha spp.
Uses: lamb, vegetables, yogurt dressings, bread, iced tea, soup, fish, poultry, desserts


BAY LEAVES
ALLSPICE
FINE HERBS
Spices
DILL WEED
BASIL
ANISE SEED
CARAWAY SEED
GROUND GINGER
CARDAMOM
CORIANDER
CLOVE
CUMIN
FENNEL SEED
JUNIPER BERRY
CARAWAY SEED
FRESH GINGER
CAYENNE PEPPER


crushed red pepper
garlic powder
paprika
oregano
dried thyme
black pepper
onion powder


2 | May's Curry
3 | Cloves
1 | Cinnamon
7 | Mace
5 | Vanilla Bean
4 | Cardamom
6 | Cumin
9 | Chile
10 | Peppercorns
8 | Nutmeg
12 | Star Anise
11 | Nigella Seeds
13 | May's Garam Masala



Bay leaf
Black salt &
amchur powder
Dried red
chilies
Fennel
seeds
Coriander
seeds
Cloves
Cinnamon
sticks
Peppercorns
Cumin
seeds
Black
cardamom
Curry
leaves


Stone Flower
Dried Fenugreek Leaves
Fennel Seeds
Carom Seeds
Thymol
Black Cumin
Black Pepper
Melon Seeds
White Sesame Seeds
© Renushome.com


Red Chili
Caraway Seeds
Mace
Nut Meg
Star Anise
Bay Leaf
© Renushome.com


CUMIN
CURRY POWDER
GARAM MASALA
GROUND CORIANDER
SALT


BROWN OR COCONUT SUGAR
PAPRIKA
CUMIN
CINNAMON
GINGER
CLOVES
SALT
PEPPER
CAYENNE


KOKITA
INDONESIAN ESSENTIAL SEASONING
FOR CHILLI DISHES
Bumbu Inti
A
MASAKAN
Cabai
PRODUCT OF INDONESIA
Produced by
PT. IKAFOOD PUTRAMAS
Indonesia
PhotoMania

KOKITA

SALTED SOYA-BEANS PASTE

Super Tauco

Netto/Berat Bersih : 250g (8.8 OZ)
BPOM RI MD 145610014138

Diproduksi oleh/Produced by :
PT. IKAFOOD PUTRAMAS
BANDUNG - INDONESIA




KOKITA
KOKITA
SAMBAL
BALADO
BALADO CHILI RELISH
Netto 350g (12.3Oz)
BPOM RI MD.145310070138
Diproduksi oleh/Produced by:
PT. IKAFOOD PUTRAMAS
BANDUNG - INDONESIA
Customer Service :
PhotoMania


KOKITA
KOKITA
FRIED RICE SEASONING
Bumbu
Nasi Goreng
NETTO /
NET. WT : 250 g (8.8 OZ)
BPOM RI MD 145910008138
PhotoMania



KITA
KOKITA
BUMBU
RENDANG PADANG
DRY CURRY
SEASONING
EXPORT
QUALITY
Netto/Berat Bersih : 350g (12.3 OZ)
BPOM RI MD 145910058138
Diproduksi oleh/Produced by:
PT. IKAFOOD PUTRAMAS
BANDUNG - INDONESIA
PhotoMania


KOKITA
KOKITA
SALTED SOYA-BEANS RELISH
Sambal
Tauco
USE BEFORE/
Batch No.
NETTO /
NET. WT : 250 g (8.8 OZ)
BPOM RI MD 145310013138
PhotoMania


KOKITA
BUMBU
MIE GORENG
FRIED NOODLE
SEASONING
Netto 350g (12.3Oz)
Diproduksi oleh Produced by
PT. IKAFOOD PUTRAMAS


KOKITA
INDONESIAN ESSENTIAL SEASONING
FOR TURMERIC DISHES
Bumbu Inti
B
MASAKAN
Kunyit
PRODUCT OF INDONESIA
Produced by
IKAFOOD PUTRAMAS
PhotoMania


KOKITA
BLACAN CHILLI RELISH
Sambal
Terasi
NETTO /
NET. WT : 250 g (8.8 OZ)
BPOM RI MD 145310022138
PhotoMania


KOKITA
BUMBU
AYAM GORENG
FRIED CHICKEN
SEASONING
EXPORT
QUALITY

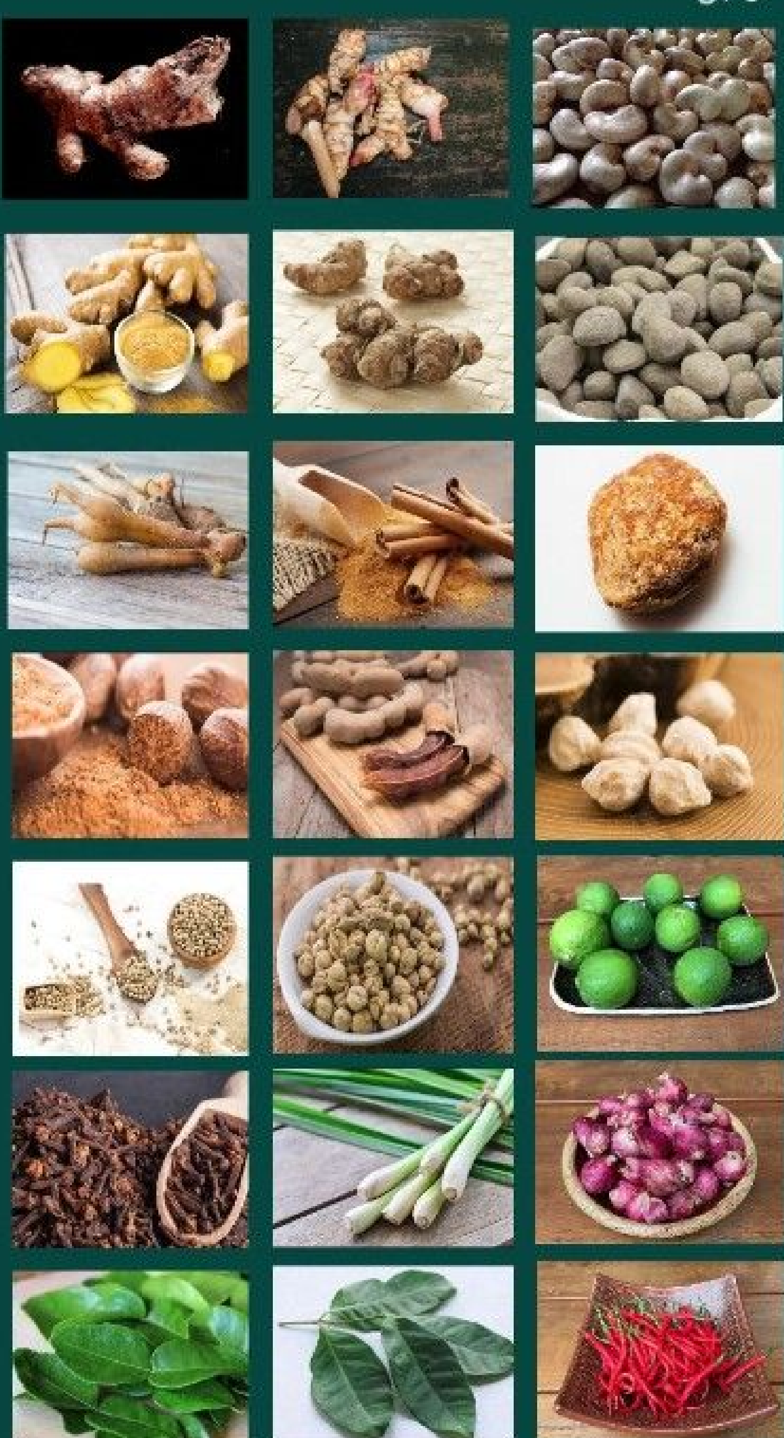

KOKITA
KOKITA
SAMBAL OELEK
OELEK CHILI SAUCE
HALAL
Netto 250g (8.8Oz)
MD. 145310057138
PT. IKAFOOD PUTRAMAS
BANDUNG - INDONESIA
PhotoMania


KOKITA
INDONESIAN ESSENTIAL SEASONING
FOR CANDLENUT DISHES
Bumbu Inti
C
MASAKAN
Kemiri
PRODUCT OF INDONESIA


KOKITA
KOKITA
SAOS SATE
SATAY SAUCE
Netto 350g (12.3 Oz)
BPOM RI MD.145310017138
Diproduksi oleh Produced by :
PT. IKAFOOD PUTRAMAS
BANDUNG - INDONESIA


KOKITA
COMBINATION CHILLI RELISH
Sambal
Bajak
NETTO /
NET. WT : 250 g (8.8 OZ)
BPOM RI MD 145310011138
Batch No.
PhotoMania

التوابل الإندونيسية تحتوى على نوعين ، توابل ناشفة مطحونة ، توابل طازجة مطحونة .



التوابل الناشفة

١ جزور جنزبيل الخلجان.
٢ جزور جنزبيل الكنشور.
٣ جزور الكركم.
٤ ثمرة جوز الطيب.
٥ حبوب الكمون.
٦ حبوب الكثبرة.
٧ حبوب الهيل أو الحبهان.
٨ نبات القرفة.
٩ نبات القرنفل.
١٠ بذور الفلفل الأسود و الأبيض.
١١ بذور الخردل .
١٢ بذور اليانسون النجمى.
١٤ بذور الشمر.

التوابل الطازجة

١ جزور جنزبيل الخلنجان الاحمر.
٢ جزور الجنزبيل الأبيض.
٣ جزور الجنزبيل الكنشور الاصفر.
٤ عشبة الليمون.
٥ ورق كافير الليمون.
٦ ورق السلام، الغار.
٧ جزور الكركم.
٨ نبات الثوم الأبيض.
٩ نبات البصل شالوت الأحمر.
١٠ نبات الفلفل الحار الأخضر والأحمر.

